

**FICHE
RECETTE**

SOUPE DE SORCIERE



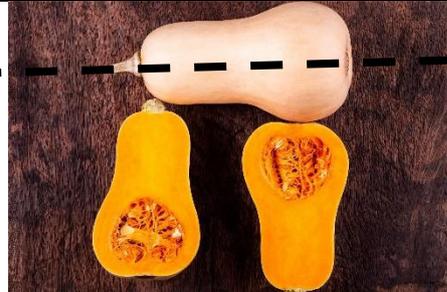
Nom des denrées en français	Quantités pour 10 personnes	Calculer la quantité totale à sortir / au nombre de parts	Transformer les quantités en g ou en ml ou en unités
Courge butternut	½ pièce		
Gingembre frais	2 cm		
Lait de coco	0,5 L		
Bouillon de légumes	0,5 L		
Sel	PM		
Poivre	PM		
Graines de cumin noir	PM		
Bretzel ou gressinis	20 pièces		
Fromage en tranche	10 pièces		
Bouquet de ciboulette	½ pièce		



Matériels nécessaires à la réalisation de la recette :



Principale technique mise en œuvre :

SECTEURS	TECHNIQUES	EXIGENCES ou POINTS CRITIQUES 
	<input type="checkbox"/> Déconditionner les denrées <input type="checkbox"/> Peser les denrées <input type="checkbox"/> Traiter les végétaux	 Désinfecter : lame des ciseaux + emballages  Tarer la balance avant la pesée  Avec la centrale de décontamination
	<input type="checkbox"/> Préchauffer le four à 200°C <input type="checkbox"/> Couper la courge butternut en 2 <input type="checkbox"/> Vider la courge de ses graines <input type="checkbox"/> Garnir une plaque à pâtisserie de papier cuisson (sulfuré) <input type="checkbox"/> Poser les demi-butternuts sur le papier, chair vers le bas <input type="checkbox"/> Enfourner durant 40 min <input type="checkbox"/> Eplucher le gingembre <input type="checkbox"/> Couper en 2 les tranches d'emmental <input type="checkbox"/> Entailler les tranches sur un côté <input type="checkbox"/> Les enrouler autour d'un gressini et fixer avec un brin de ciboulette <input type="checkbox"/> Chauffer le bouillon de légumes <input type="checkbox"/> Extraire la chair de la courge <input type="checkbox"/> Mixer la courge + lait de coco + bouillon de légumes + gingembre <input type="checkbox"/> Décorer de graines de cumin <input type="checkbox"/> Compléter les documents de traçabilité	   Avec une cuillère  Servir dans des cocottes individuelles  Relever la T° de fin de production
	<input type="checkbox"/> Stocker = conserver au chaud avant le service	 Conserver à + 63°C

Plan de travail PROPRE tout au long du T.P. et PLONGE effectuée au fur et à mesure PAS d'ACCUMULATION !!!