

Une proposition exceptionnelle



3 modules associés ou non pour votre perfectionnement

.

1, 2 ou 3 journées à Rungis plus une visite du Marché d'Intérêt National.

patrimoine et terroirs IPAMRA 2 rue de l'Aubrac V1P 94595 Rungis cs 517
tel 01 56 71 1990 fax 01 56 71 1998 brigittepedriali@yahoo.fr

Donnez un coup de fouet à votre Carte

L'assistance sur place d'un Chef , ancien Etoilé,

**Formation pertinente et concrète, appliquée à votre carte,
tout le matériel sera à votre disposition à Rungis**

**C'est l'occasion d'évaluer l'impact des techniques sur
votre cuisine
et de maintenir le niveau de votre équipe**

parce qu'il est temps de faire la différence !

MODULE 1

- **Sous vide**
- **et BASSE TEMPERATURE**

- **Sublimez toutes vos cuissons et conservez**
- valorisez gastronomiquement les 'bas' morceaux : ils deviennent très tendres
- plus jamais de viandes sèches. Elles gardent toute la jutosité et le parfum.
- Eliminez complètement les pertes à la cuisson
- Cuisez seulement 1 fois par semaine
- Cuisez ensemble des viandes différentes
- Achetez mieux car en quantité
- Atténuez le coup de feu
- Marinades, cristallines, imprégnation
...

MODULE 2

- **MAITRISE des SIPHONS**
- **Le secret des**
- **Espumas froids et chauds**
- **& Chauds**

- **Inéluctable dans la cuisine au goût du jour, ils donneront un second souffle à votre carte !**
- Gagnez sur le coût matière grâce au foisonnement
- Mousses ultra légères de fruits, légumes, fumets, jus, fonds...
- Techniques de travail en **pleine saveur** (sans aucune adjonction de crème ni blanc qui modifierait le goût, la texture et la couleur)
- Montez n'importe quel liquide en mousse froide ou chaude
- Purées modernes (au siphon)

MODULE 3

- Outils de
- CREATIVITE

- **Faire la différence par une cuisine un peu plus créative, c'est facile !**
- Solidification (Produire des terrines par centaines en une demie heure)
- Gelées chaudes
- Epaississant parfait & économique
- Paco jet
- Mousses ultralégères (Air de ...)
- Fumée dans une papillote transparente
- Enrobage !
- La fameuse SPHERIFICATION...

Quelques références

- Macarons Michelin (R.Marcon, J.Gleyze...)
- Maîtres Cuisiniers de France
- Relais et Châteaux
- Logis de France
- Hôtels et Châteaux de France
- bibs Michelin
- Confrérie des Disciples d'Escoffier
- Marseille Traiteur (Carpentras)
- Briand Traiteur
- Humblot, Fleur de Sel, CapdeVelle, Vignal,
- Briand, St Honoré

Donnez un coup de fouet à votre Carte

VOS NOUVELLES RECETTES:

Parmi tant d'autres!

- *Sorbet de poivrons rouges*
- *Bande de Poivrons verts*
- *Sorbets maison de fruits frais (en conformité avec hygiène)Spaghetti de fraises (pur fraise)*
- *Poivrons verts translucides*
- *Saumon encore fumant devant le client*
- *Sorbet de fraises Tagada*
- *Mousse d'algues pure saveur*
- *Crème glacée Carambar*
- *Sauces sans farine ni autre amidon*
- *Légèreté de carottes aux piments*
- *Papier de Carottes*
- *Jambon virtuel sur soupe de lentilles en verrine*
- *Nuage noir d'encre de sèche sur un sorbet d'huître en verrine*
- *La tomate cerise sans peau ni pépin!*
- *Tomate cerise en robe de basilic*
- *Râpé de jus d'oranges*
- *Copeaux de lait*
- *Magret fumé givré au jus de pruneaux*
- *Bavarois de fruits rouges nappé de chocolat très chaud (le bavarois ne FOND PAS)*
- *Cube de «âtes de fruits» aux carottes, céleris, haricots*
- *Potage chaud aux cubes 'pâtes de fruits' de légumes*
- *Flans d'aubergines (sans cuisson au four)*
- *Velouté de concombres aux glaçons de carottes*
- *Terrine de poule à l'estragon (sans cuisson au four)*
- *Brunoise de thé vert et brunoise de mangue*
- *Caviar de pruneau (mini billes)*
- *Ile flottante de Coco sur jus d'ananas*
- *Écume de cèpes sur une patate au laurier*
- *Billes de Foie gras*
- *Caviar de Truffes noires*