

les

Buffets salés

de

L'ECOLE LENÔTRE

Français / English

EDITIONS JEROME VILLETTE

les

Buffets salés

**GRAND PRIX DE
LITTÉRATURE CULINAIRE
1997**
DE L'ACADEMIE NATIONALE
DE CUISINE

Préface Preface



Pour les professionnels comme pour les particuliers, LENOTRE est synonyme de desserts d'exception, de traiteur de luxe, de fête réussie. Une réputation dûe, bien sûr, à Gaston Lenôtre qui a fait de sa petite pâtisserie des débuts une entreprise florissante connue d'un bout à l'autre de la planète. Je tenais à lui rendre hommage en tout premier lieu.

Désormais, Marcel Derrien poursuit l'œuvre de Gaston Lenôtre et cela, au plus haut niveau. Il a bien compris qu'il n'y a pas de fête réussie sans un buffet bien agencé et gastronomiquement parfait — une fête râtée est toujours la hantise du traiteur. Sous la direction de ce Meilleur Ouvrier de France, l'ECOLE LENOTRE est passée maître dans l'art de réaliser les mets les plus fins, les pièces montées les plus architecturales et les mariages de saveurs qui jouent le goût juste. Le professionnel a donc toujours la solution de faire appel au savoir-faire de l'ECOLE LENOTRE qui met ainsi dans ses ouvrages le travail exceptionnel de ses professeurs à la portée de tous.

Grâce à cet ouvrage et à son complément *Les Buffets sucrés*, le professionnel pourra désormais laisser libre cours à son imagination et à sa créativité car ils lui livrent toutes les clefs de la réussite. Il pourra réaliser de superbes buffets sucrés et salés, notamment des canapés, des petits fours moelleux ou secs, de prestige, des terrines et des grosses pièces, des buffets enfants.

C'est en cela, pour moi, que ce livre est important, utile et unique en son genre, et je lui prédis un vrai beau succès.

For professionals and consumers alike, the name LENOTRE is synonymous with incomparable desserts, luxury catering, and the guarantee of a successful party; a reputation which it owes of course, to Gaston Lenôtre, who turned his original pâtisserie shop into a flourishing business known throughout the world. I would like to start by paying tribute to him.

Marcel Derrien has followed in Gaston Lenôtre's footsteps at the very highest level. He is well aware that a reception can never be a success without a well-designed and gastronomically perfect buffet — a failed party is something every caterer fears... Under the leadership of Marcel Derrien, the ECOLE LENÔTRE has mastered the art of preparing the finest dishes and magnificently sculpted *pièces montées*, featuring sumptuous marriages of flavours. Professionals can now call upon the renowned know-how of the ECOLE LENÔTRE which, through its books, places the remarkable achievements of its teaching staff within the scope of all readers.

Along with its complement, *Les Buffets sucrés*, the book enables professional cooks to give free rein to their imagination and creativity, by presenting all the keys to success. They will find out how to produce superb savoury and sweet buffets and, in particular, canapés, terrines and large pieces, a wide variety of petits fours, and children's buffets.

This is, I believe, the most important aspect of this book, which is as useful as it is unique and which, I am sure, will meet with great success.

Joël Robuchon

Meilleur Ouvrier de France 1976

"Meilleur Ouvrier de France" 1976

Préface Preface



Voici présenté à nos fidèles lecteurs le tome 5
de la collection ECOLE LENOTRE.

Après tant d'années consacrées
à la formation permanente dans notre école,
j'avais depuis longtemps projeté l'édition
d'ouvrages culinaires ayant trait aux diverses activités
de cours dans nos salles.

Projeter OUI c'est bien, exécuter c'est autre chose.

Rien n'aurait pu être fait, construit, étudié
sans l'appui total et l'aide de la direction générale.

Qu'il me soit permis de remercier ainsi
notre directeur général, Monsieur Patrick Scicard qui,
par son professionnalisme, son sens de la communication
et surtout son attachement à la maison qu'il dirige,
nous a donné les moyens de continuer et persister
dans l'œuvre, entreprise pour le bénéfice de tous
les professionnels des métiers de bouche
ainsi que des particuliers amateurs.

This is volume 5 in the collection of ECOLE
LENÔTRE cookery books. Having spent many years
in the field of ongoing training at the school,
I came up with the idea of a series of cookery books
covering the various subjects dealt with in our
courses.

An idea is one thing, bringing it to fruition
is quite another however. None of what follows
could ever have been accomplished, put together
or researched without the total support and assistance
of the school's general management.
I would therefore like to thank our Managing Director,
M. Patrick Scicard. Through his professionalism,
his sense of communication and, above all,
his attachment to the school, he gave us the means
to continue and persist with this collection of books,
which are designed for the benefit of professionals
and amateurs in the gastronomic world.

Marcel Derrien

Directeur de l'ECOLE LENÔTRE
Compagnon du Tour de France
Meilleur Ouvrier de France 1968

Director of the ECOLE LENÔTRE
"Compagnon du Tour de France"
"Meilleur Ouvrier de France" 1968

Avant-propos Foreword



C'est une joie et un plaisir de vous présenter ce nouveau livre : Les Buffets salés de l'ECOLE LENÔTRE. Il va vous livrer des techniques et des idées pour organiser et améliorer vos buffets salés. C'est, en premier lieu, grâce à Marcel Derrien, notre directeur qui me fait confiance depuis bientôt quatre ans, que j'ai pu assurer la réalisation de cet ouvrage qui traite uniquement de cuisine, mais c'est aussi grâce aux connaissances de toute l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE.

La cuisine, comme beaucoup de métiers manuels, est en perpétuelle évolution et, pour suivre cette progression, il est indispensable d'échanger les méthodes et les techniques de travail, de tenir compte des sentiments et des pensées que nous inspire tel produit ou telle nouveauté, de partager les expériences de chacun et d'en tirer les enseignements nécessaires.

Puisque ce tome traite des buffets, il me semble primordial que les professionnels prennent d'abord plaisir à élaborer leurs produits en pensant aux goûts de chacun et en soignant leurs recettes et leurs cuissons.

Ils doivent ensuite s'exprimer dans leurs décors pour que la présentation du buffet soit la parade d'ouverture des festivités qu'elle annonce.

Organiser une réception consiste avant tout à satisfaire son client et ses convives. Ainsi comblés, vous aurez la joie de les revoir et donc de les fidéliser.

Enfin, j'aimerais avoir une pensée particulière pour ma famille, d'ici et d'ailleurs, car je sais que, tout comme vous et comme tout fin gastronome, elle apprécie les choses bien faites, agréables au regard comme au palais.

A tous, je souhaite une excellente découverte.

*It is a joy and a pleasure for me to present this new book, *Les Buffets salés de l'ECOLE LENOTRE*, which provides methods and ideas for organizing and improving your savoury buffets.*

It is thanks mainly to Marcel Derrien — the Director of our school, who has shown confidence in me for almost four years now — that I was able to write this book, which focuses on cookery, but I also owe much to the entire Lenôtre team and their combined know-how.

Cookery, like many other manual trades, is in perpetual evolution, and if we are to keep in step with its progress, it is vital to exchange working methods and techniques, to take into account the feelings and thoughts a particular product or novelty may inspire in us, to share the experiences we all have, and learn what we can from them.

Since this volume covers buffets, I believe that it is crucial for professional cooks to start by taking pleasure in elaborating their products, bearing in mind the tastes of each one, and carefully developing their recipes and cooking methods. Next, they should express themselves through the way the buffet is decorated, so that its presentation acts as the "opening parade" for the festivities to come. The organization of any reception mainly consists in satisfying your customers and their guests. If they are satisfied, then you will have the pleasure of seeing them again, and of securing their loyalty.

Finally, I would like to give a special mention to my family, at home and elsewhere. Just like you (and indeed like any "fin gastronome") they appreciate well-prepared food that is agreeable to the eye and to the palate.

May I wish you much enjoyment in discovering this book.

Pascal Grasland

Professeur de cuisine à l'ECOLE LENÔTRE

Teacher at the l'ECOLE LENÔTRE

Sommaire

Summary

Les préparations de base

- Introduction
- Les fonds
- Bouillon de poule
- Fond brun de veau
- Fumet de poisson
- Fumet de crevette s* Gelée de pied de veau
- Fond brun de canard*Glace de canard
- Court-bouillon*Court-bouillon pour crustacés
- Court-bouillon pour crevette s* pour langoustine*pour coquilles
- Saint-Jacques*Fond de homard
- Les liants et les roux
- Les clarifications pour gelées
- Gelée de bœuf Gelée de poissons
- Gelée de homard
- Gelée de volaille au pied de veau
- Gelée de poule
- Les farces
- Farces classique de base
- ou farce à quenelle*Panade
- Farce fine de poisson*Farce fine de crustacés
- *Farce fine de volaille
- Farce de légumes*Mousse cuite de poisson
- *Mousse cuite de volaille
- Les sauces pour chaud-froid
- Sauce brune au vin rouge*Sauce pour crustacés *Sauce de poisson
- Sauce brune de canard* Sauce blanche
- Les pâtes
- à pain*à blinis
- Pâte d'office ou pâte à décor*à frire*à pâté à choux*à brioche

Basic preparations

- Introduction
- Gravies
- Chicken or Poultry Stock
- Brown Veal Gravy
- Fish Stock
- Shrimp Stock*Calfs Foot jelly
- Brown Duck Gravy*Duck Glaze
- Marinade*Marinade for Shellfish
- Marinade for Shrimps*for Dublin Prawns
- *for Scallops*Lobster Gravy
- Thickeners and Roux Sauces
- Clarification Sauces for Jellies
- Beef Jellyfish Jelly
- Lobster Jelly
- Poultry Jelly with Calf's Feet
- Chicken Jelly
- Stuffing s
- Classic Basic Stuffing
- or Quenelle Stuffing*Bread Soup
- Fine Fish Stuffing*Fine Shellfish Stuffing
- *Fine Poultry Stuffing
- Vegetable Stuffing*Cooked Fish Mousse
- *Cooked Poultry Mousse
- Chaud-Froid Sauces
- Brown sauce with Red Wine* Sauce for Shellfish
- * Sauce with Fish
- Brown Sauce with Duck*White Sauce
- Pastries and Doughs
- Sandwich bread Dough*Blini Dough
- Decorating Dough*Frying Batter*Pâté Pastry
- Choux Pastry*Brioche Dough



Les décors 33 Décorations

Introduction
Les fleurs
les autres décors (gelées, fonds de plat en gelée, bases pour décors, marbres, marqueterie de légumes)



Les terrines et les grosses pièces

Introduction
Les terrines
Terrine de barbe à la gelée de coriandre
Terrine de légumes
Terrine de saumon au saumon fumé
Terrine de foies gras mi-cuits*Mousse de cailles aux baies de genièvre
Pâté en croûte
Les grosses pièces
Turbot farci en chaud-froid
langouste Bellevue
Saumon froid reconstitué
Turban de sole
Ballotine de volaille de Bresse*Ballotine de cailles aux girolles
Poularde Belle de Lauris*Volaille en chaud-froid à l'estragon
Canard froid glacé à la Margaux
Carré de veau glacé*Selle d'agneau froide reconstituée

Terrines and Large Pieces

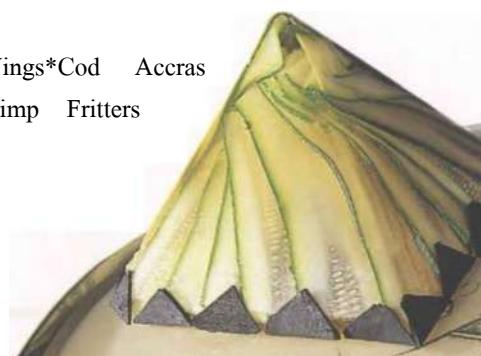
Introduction
Terrines
Brill Terrine with Coriander jelly
Vegetable Terrine Salmon*Terrine with Smoked Salmon
Half-Cooked Foie Gras Terrine*Quail Mousse with Juniper Berries
Pâté in a Pastry Crust
Large Pieces
Stuffed Turbot in Chaud-Froid Sauce
Crayfish Bellevue
Reconstructed Cold Salmon
Sole Turban
Ballotine of Bresse Chicken*Ballotine of Quails with Chanterelle Mushrooms
Poulard Belle de Lauris*Chicken in a Chaud-Froid Sauce with Tarragon
Cold Duck Glazed with Margaux
Glazed Loin of Veal*Reconstructed Lamb Saddle

Les canapés dinatoires

Introduction
Les préparations chaudes
Tarte à l'oignon*Pizza
Aumonières de homard*Tulipe de crabe
Œufs de caille au plat sur galettes de pommes de terre au roquefort*Bananes au bacon
Têtes de champignons farcies au caviar d'aubergine
Ailerons de volaille au curry*Accras de morue
Croissant d'escargots*Beignets de crevettes*Mini kaus-kaus

Canapés

Introduction
Hot Preparations
Onion Tart*Pizza
Lobster Purses*Crab Tulip
Fried Quail's eggs on Potato Cakes with Roquefort*Bacon Bananas
Mushroom heads Stuffed with Aubergine
Caviar
Curried Chicken Wings*Cod Accras
Snail Croissant* Shrimp Fritters
*Mini Kaus-Kaus



Les préparations froides	Cold Preparations
Saumon mariné	Marinated Salmon
Mini-pannequets de saumon mariné au crabe	Mini Pancakes with Marinated Salmon and Crab
Boulette de lard et crevette*Barquette de homard et céleri	Bacon and Shrimp Balls*Lobster and Celery Punnets
Canapés saumon fumé *Canapés de foie gras	Smoked Salmon Canapés*Foie Gras Canapés
Canapés œufs de caille à la tapenade*	Quail's Egg Canapés with Tapenade
Barquette de volaille au curry	*Curried Chicken Punnet
Tomate cerise à la morue*Tomates confites au chèvre chaud et au basilic	Cherry Tomato with Cod*Pickled Tomatoes with Hot Goat's Cheese and Basil
Puits de pommes de terre aux salpictons de saumon*	Potato Well with Salmon Salpictons*Heart of Palm and Avocados
Œufs brouillés aux crêpes*	Scrambled Eggs with Pancakes* Salmon Roll and Pancakes
Rouleau de saumon et crêpes	Goat's Cheese and Beef Mousse*Quail Roll with Wild Mushrooms
Mousse de fromage de chèvre et bœuf	Hure of Salmon and Pork
PRouleau de cailles aux champignons sauvages	Avocado Mousse Balls* Pressed Artichoke
Hure de saumon et cochon	Raw fish Croutons with Lime
Petits choux à la mousse d'avocat*Pressé d'artichaut	*Haddock Roll
Croûtons de poissons crus au citron vert	Surprise Loaf
*Roulé de haddock	
Pain surprise	

Organisation, dressage et mise en valeur

- Introduction à la théorie d'organisation
- Buffet dinatoire salé/sucré pour 200 personnes
- Coktail classique pour 100 personnes
- Propositions de cocktails et de buffets

Organization, Arrangement and Enhancement

- Introduction to the theory of organization
- Savoury/Sweet Supper Buffet for 200 people
- Classic Cocktail for 100 people
- Suggestions for Cocktails and Buffets

Technologie culinaire et hygiène de base

Introduction

- Généralités sur les fonds et les fumets
- Bases d'assaisonnement
- Les produits spécifiques
- Tableau des cuissons
- Hygiène de base

Culinary technology and Basic Hygiene

- Introduction
- General Points on Gravies and Stocks
- Seasoning Bases
- Specific Products
- Table of cooking parameters
- Basic Hygiene

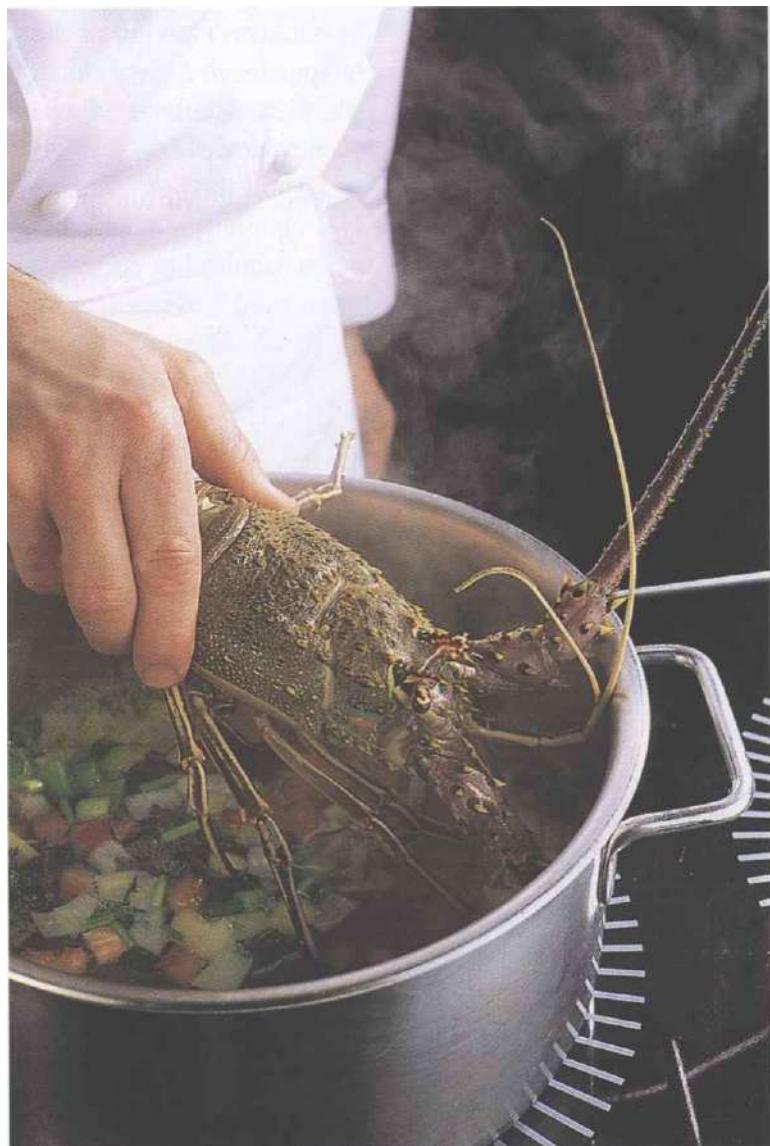
Glossaire

Remerciements

Glossary

Acknowledgements

*Les préparations
de base*
Basic preparations



Nage de langouste | Crayfish's pool

Introduction

EN CUISINE, de traiteur ou de restauration, les recettes laissent une grande part à la créativité et les possibilités sont vastes, voir inépuisables. Mais le résultat final ne peut être convenable sans respecter les recettes de base. Ce chapitre aborde donc toutes les bases incontournables de la cuisine, à considérer comme références, et à appliquer tous les jours dans votre entreprise comme une formation et une remise en question quotidienne de la qualité.

IN COOKERY, catering or the restaurant trade, recipes leave a great deal open to creativity and the possibilities are enormous, inexhaustible even... However, the final product will never be right if the basic recipes are not respected. This chapter therefore covers all the necessary bases required in cookery. These should be considered as references and should be applied every day in your company as a means of training, and of calling into question the day-to-day quality of your products.

Les fonds | Gravies

Bouillon de poule ou fond de volaille

Chicken or Poultry Stock

INGRÉDIENTS

5 000 à 7 000 g de carcasses de poules
1 000 g de couenne (facultatif)
10 litres d'eau
1 000 g d'oignons
1 000 g de carottes
Q.S. de thym, laurier et poivre en grains
200 g de blancs de poireaux
Q.S. d'estragon et de persil
100 g de céleris branche
100 g de queues de persil

INGREDIENTS

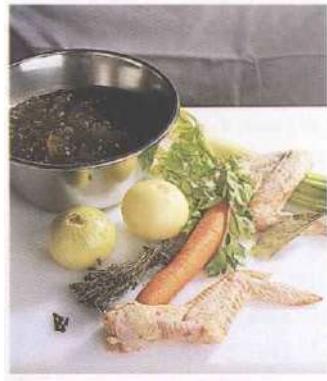
5,000 to 7,000 g chicken carcasses
1,000 g bacon rind (optional)
10 litres water
1,000 g onions
1,000 g carrots
S.Q. thyme, bay and peppercorns
200 g leeks (white part only)
S.Q. tarragon and parsley
100 g celery
100 g parsley stalks

PROCÉDÉ

Blanchir* les carcasses de poules (**photo n° 1**) et la couenne, puis les faire bouillir dans l'eau (**photo n° 2**). Dépouiller* et ajouter le reste des ingrédients. Cuire à petite ébullition pendant 3 heures (**photo n° 3**). Passer au chinois* fin et refroidir rapidement.

METHOD

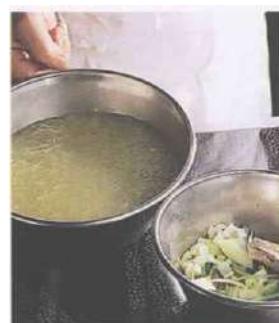
Blanch* the chicken carcasses (**photo no. 1**) and the bacon rind, then boil them in the water (**photo no. 2**). Remove the skin and add the rest of the ingredients. Leave to simmer for 3 hours (**photo no. 3**). Strain through a fine chinois and cool rapidly.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Fond brun de veau

Brown Veal Gravy

INGRÉDIENTS

(POUR 5 LITRES)

10 000 g d'os et de parures
 3 pieds de veau
 600 g de carottes
 400g de gros oignons
 1 000 g de tomates fraîches
 (ou 150 g de concentré de tomates)
 80 g de gousses d'ail
 80 g de queues de persil
 100 g de vert de poireau
 2 g de thym
 2 g laurier
 100 g de beurre
 8 litres d'eau froide
 20 g de gros sel

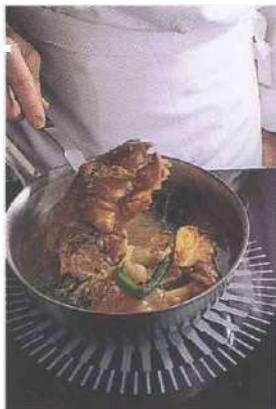
INGREDIENTS

(FOR 5 LITRES)

10,000 g bones and trimmings
 3 calf's feet
 600 g carrots
 400 g large onions
 1,000 g fresh tomatoes (or
 150 g tomato purée)
 80 g garlic cloves
 80 g parsley stalks
 100 g leeks (green part only)
 2 g thyme
 2 g bay leaf
 100 g butter
 8 litres cold water
 20 g coarse salt



1 A



PRÉPARATION

Concasser fin les os de veau.

Désosser (**photo n° 1**) et blanchir les pieds de veau à l'eau. Faire colorer les os et les parures au beurre. Couper en mirepoix les carottes et les oignons et les faire suer au beurre. Laisser blondir puis ajouter les os et les parures dorés (**photo n° 2**). Mouiller à l'eau froide et adjoindre les pieds de veau, l'ail, les tomates (ou le concentré), le bouquet garni et le sel. Laisser cuire 6 heures à petite ébullition en écumant souvent (**photo n° 3**). Passer ensuite au chinois* et refaire bouillir. Dépouiller et laisser réduire à 5 litres. Faire refroidir en moins de 2 heures entre 0 et 3°C et conditionner pour le stockage (même température).

MÉTHODE

Grind the calf bones up finely. Remove the bones from the feet (**photo no. 1**) and blanch them in water. Colour the bones and the trimmings with butter. Dice the carrots and onions and fry them gently in the butter. Leave to brown then add the trimmings and bones cooked to a golden colour (**photo no. 2**). Moisten with cold water and add the calf's feet, garlic, tomatoes (or purée), bouquet garni and salt. Leave to simmer for 6 hours, skimming regularly (**photo no. 3**). Then strain through a *chinois** and boil again. Remove any impurities on the surface and reduce to 5 litres. Cool in less than 2 hours to between 0 and 3°C and pack for storage (same temperature).

Fumet de poisson

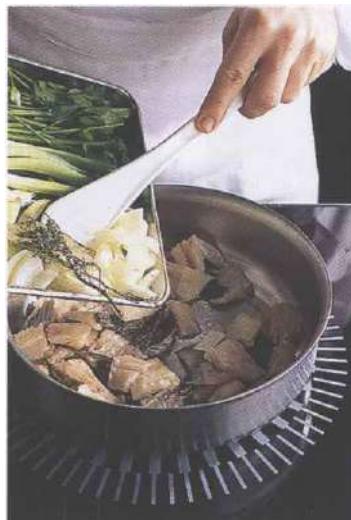
Fish Stock

INGRÉDIENTS

50 g de beurre
100 g d'oignons émincés
1 000 g d'arêtes de poissons
200 g de vin blanc
3 000 g d'eau
25 g de champignons coupés
Q.S. de blancs de poireaux, de thym, de laurier, de queues de persil et de branches de céleri

INGREDIENTS

50 g butter
100 g finely sliced onions
1,000 g fish bones
200 g white wine
3,000 g water
25 g chopped mushrooms
S.Q. leeks (white part), thyme, bay, parsley stalks and celery



1 A

PROCÉDÉ

Faire fondre le beurre et faire suer les arêtes de poissons.

Ajouter les oignons émincés et continuer de faire suer.

Mouiller avec le vin blanc et laisser cuire 5 minutes afin d'éliminer l'acidité du vin.

Mouiller avec l'eau puis ajouter le reste des ingrédients (**photo n° 1**). Porter le tout à ebullition et laisser cuire pendant 20 minutes à feu doux.

Ecumer fréquemment et, au terme de la cuisson, passer le fumet au chinois* dans un cul-de-poule (au lieu d'une casserole). Filmer le contenant et refroidir au réfrigérateur. Réserver au réfrigérateur.

MÉTHOD

Melt the butter and fry the fish bones gently. Add the sliced onions and continue to cook gently. Moisten with the white wine and leave to cook for 5 minutes to eliminate the acidity of the wine. Moisten with the water then add the rest of the ingredients (**photo no. 1**). Bring to the boil and leave to cook for 20 minutes on a low heat. Skim frequently and, at the end of cooking, strain the stock through a *chinois**, in a *cul-de-poule** instead of a pan. Wrap the contents up in foil and cool in a cooler. Keep in the refrigerator.

UTILISATION

Pour mouiller les poissons braisés et pochés ainsi que pour les préparations de veloutés de poissons.

VARIANTE

On peut utiliser les poissons entiers à la place des arêtes. Dans ce cas, les vider et les couper en morceaux. Les carcasses sont mises sans les ouïes et dégorgeées à l'eau courante pendant une heure.

USE

For cooking braised or poached fish and also for preparing fish *veloutés*.

VARIATION

Whole fish can be used instead of the bones. In this case, gut them and cut into pieces. The carcasses must be put in without the gills and cleaned out under running water for one hour.

Fumet de crevettes

Shrimp Stock

INGRÉDIENTS

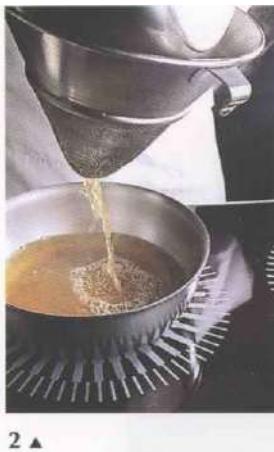
1 000 g de crevettes grises
2 litres d'eau
Q.S. de poivre en grains
6 g de sel



1 ▲

INGREDIENTS

1,000 g grey shrimps
2 litres water
S.Q. peppercorns
6 g salt



2 ▲

PROCÉDÉ

Mettre les crevettes dans l'eau froide (**photo n° 1**) et ajouter

le sel et le poivre. Laisser frémir pendant 15 minutes.

Retirer du feu et laisser reposer pendant 20 minutes.

Filtrer à travers un chinois* (**photo n° 2**).

Faire refroidir en moins de 2 heures à 0/+ 3°C et conditionner pour le stockage (même température).

METHOD

Put the shrimps in cold water

(**photo no. 1**) and add the salt and pepper. Leave to simmer for 15 minutes.

Remove from the heat and leave to stand for 20 minutes.

Filter through a *chinois**

(**photo no. 2**). Cool in less than 2 hours to 0/+3°C and pack for storage (same temperature).

Gelée de pied de veau

Calf's Foot Jelly

INGRÉDIENTS

4 pieds de veau
12 litres d'eau
15 g de sel
40 g d'oignons
80 g d'échalotes
80 g de blancs de poireaux
80 g de carottes
Q.S. d'ail, de thym, de laurier et de poivre en grains
30 g de gros sel

PROCÉDÉ

Fendre le pied de veau (**photo n° 3**) en deux et détacher l'os central. Mettre le pied de veau à blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau froide salée. Laisser refroidir pendant 10 minutes pour rafraîchir le pied de veau. Le remettre dans une russe* avec le sel et 4 litres d'eau. Faire bouillir pendant 5 minutes et écumer. Ajouter la garniture

METHOD

Split the calf's foot in two (**photo no. 3**) and remove the central bone. Put the calf's foot to blanch for 5 minutes in cold salted water. Leave to cool for 10 minutes to cool the calf's foot. Put it in a high-rimmed pan with the salt and 4 litres of water. Boil for 5 minutes and skim. Add the aromatic garnish whole, skim again and leave to



3 ▲

aromatique entière, écumer de nouveau et laisser cuire

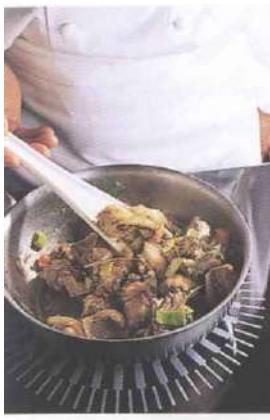
pendant 3 heures à petits bouillons. Passer au *chinois** et faire refroidir en moins de 2 heures à 0/+ 3°C.

Conditionner pour le

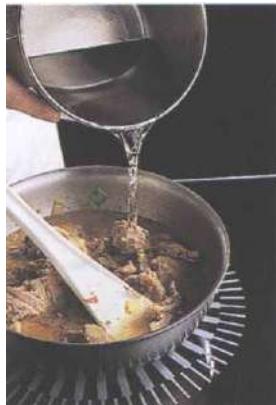
stockage (0/+ 3°C) ou réaliser

une gelée neutre (pieds, eau, sel).

simmer for 3 hours. Strain through a *chinois* and cool in less than 2 hours to 0/+3°C. Pack for storage (0/+3°C) or make a neutral jelly (feet, water, salt)



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Concasser les carcasses et les colorer au beurre. Désosser et blanchir les pieds de veau. Réaliser une mirepoix* avec les carottes, les oignons et les échalotes. Faire suer cette mirepoix* au beurre et laisser blondir. Ajouter les carcasses colorées (**photo n° 1**) puis mouiller à l'eau froide (**photo**

MÉTHOD

Grind the carcasses up and colour them with butter. Remove the bones and blanch the calf's feet. Dice the carrots, onions and shallots, then fry them gently and leave to brown. Add the coloured carcasses (**photo no. 1**) then moisten with the cold water (**photo no. 2**) and

Fond brun de canard

INGRÉDIENTS (POUR 5 LITRES)

10 000 g de carcasses de canard
2 pieds de veau
400 g de carottes
300 g de gros oignons
300 g d'échalotes
50 g de concentré de tomates
100 g de gousses d'ail
100 g de queues de persil
100 g de vert de poireaux
2 g de thym
2 g de laurier
100 g de beurre
8,5 litres d'eau froide
20 g de gros sel
1 500 g de vin rouge riche en tanin
10 g de coriandre en grains

Brown Duck Gravy

INGREDIENTS (FOR 5 LITRES)

10,000 g duck carcasses
2 calf's feet
400 g carrots
300 g large onions
300 g shallots
50 g tomato purée
100 g garlic cloves
100 g parsley stalks
100 g leeks (green part only)
2 g thyme
2 g bay
100 g butter
8.5 litres cold water
20 g coarse salt
1,500 g red wine with high tannin content
10 g coriander seeds

Glace de canard

INGRÉDIENTS (POUR 1 LITRE DE GLACE)

5 litres de fond de canard
(voir ci-dessus)

Duck Glaze

INGREDIENTS (FOR 1 LITRE OF GLAZE)

5 litres duck gravy
(see above)

PROCÉDÉ

Faire réduire les 5 litres jusqu'à 1 litre, laisser refroidir et stocker au froid (0/+ 3°C).

MÉTHOD

Reduce the 5 litres to 1 litre, leave to cool and store in a cold place (0/+3°C).

red wine. Add the calf's feet, garlic, tomato, ground coriander, bouquet garni and salt. Leave to cook for 2 hours, skimming frequently. Strain through a *chinois** cool in less than 2 hours to 0/+3°C and pack for storage (0/+3°C).

Court-bouillon

Marinade

INGRÉDIENTS

2,5 litres d'eau
25 cl de vin blanc
12 cl de vinaigre blanc ou rouge
250 g d'oignons émincés
125 g de carottes fines
90 g de gros sel
6 g de poivre noir
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
Q.S. de queues de persil, de cerfeuil et d'estragon

PROCÉDÉ

Faire bouillir le tout (sans le vinaigre et le vin blanc) pendant 20 minutes (**photo n° 1**). Ajouter le vinaigre et le vin blanc en fin de cuisson. Faire refroidir rapidement et entreposer au réfrigérateur. Conservation : 3 jours à 0/+ 3°C.



1 ▲

INGRÉDIENTS

2,5 litres water
25 cl white wine
12 cl white or red vinegar
250 g finely sliced onions
125 g fine carrots
90 g coarse salt
6 g black pepper
2 bay leaves
1 branch thyme
S. Q. parsley, chervil and tarragon stalks

MÉTHOD

Boil all the ingredients together (without the vinegar and the white wine) for 20 minutes (**photo no. 1**). Add the vinegar and the white wine at the end of cooking. Cool rapidly and place in the refrigerator. Conservation: 3 days at 0/+3°C.



2

Court-bouillon pour crustacés

Marinade for Shellfish

INGRÉDIENTS

5 litres d'eau
25 cl de vinaigre
400 g de carottes émincées
400 g d'oignons émincés
80 g de gros sel
Q.S. de laurier, de thym et de queues de persil
20 g de poivre en grains

PROCÉDÉ

Faire bouillir le tout (sans le poivre et le vinaigre) pendant 20 minutes puis plonger les crustacés dans le court-bouillon bouillant (**photo n° 2**). Ajouter le poivre et le vinaigre 10 minutes avant la fin de la cuisson (temps de cuisson : 20 à 30 minutes par kg).

INGRÉDIENTS

5 litres water
25 cl vinegar
400 g finely sliced carrots
400 g finely sliced onions
80 g coarse salt
S. Q. bay, thyme and parsley stalks
20 g peppercorns

MÉTHOD

Boil all the ingredients together (without the pepper and the vinegar) for 20 minutes then plunge the shellfish in the boiling marinade (**photo no. 2**). Add the pepper and the vinegar 10 minutes before the end of cooking (cooking time: 20 to 30 minutes per kg).

Fond de homard

Lobster Gravy

INGRÉDIENTS

100 g de beurre
 1 000 g de crustacés (ou carcasses de langoustines ou de crabes)
 50 g shallots
 50 g d'échalotes
 50 g d'oignons
 50 g de blancs de poireaux
 100 g de carottes
 100 g de cognac
 200 g de vin blanc
 1 000 g de fumet (voir p. 15)
 200 g de demi-glace de veau
 Q.S. de poivre, de poivre de Cayenne, de thym, de laurier, de queues de persil, de queues d'estragon et de céleri
 100 g de tomates fraîches

Court-bouillon pour crevettes

INGRÉDIENTS

5 litres d'eau
 150 g de gros sel
 Q.S. de thym et de laurier

PROCÉDÉ
 Jeter les crevettes dans l'eau bouillante et les égoutter dès la reprise de 1 ebullition.

Marinade for Shrimps

INGREDIENTS

5 litres water
 150 g coarse salt
 S.Q. thyme and bay

METHOD

Throw the shrimps into the boiling water and drain them as soon as the water begins to reboil.

Court-bouillon pour langoustines

INGRÉDIENTS

5 litres d'eau
 150 g de gros sel
 Q.S. de thym et de laurier
 Q.S. de vinaigre

PROCÉDÉ
 Jeter les langoustines dans l'eau bouillante additionnée du vinaigre. A frémissement, décanter et égoutter.

Marinade for Dublin Prawns

INGREDIENTS

5 litres water
 150 g coarse salt
 S.Q. thyme and bay
 S.Q. vinegar

METHOD

Throw the prawns into the boiling water with the vinegar. As soon as it begins to simmer, pour out the water and drain.

Court-bouillon pour coquilles Saint-Jacques

INGRÉDIENTS

1 litre de fumet (voir p. 15)
 2 dl de vin
 Q.S. de sel, de thym et de laurier
 50 g d'échalotes hachées tombées

PROCÉDÉ

Chauffer à 80°C puis suivre le même procédé que pour le court-bouillon de crevettes (voir ci-dessus).

Marinade for Scallops

INGREDIENTS

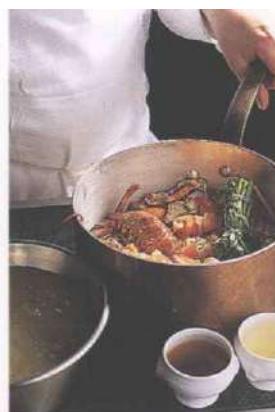
1 litre fish stock (see p. 15)
 2 dl wine
 S.Q. salt, thyme and bay
 50 g sautéed chopped shallots

METHOD

Heat to 80°C then follow the same procedure as for the shrimp marinade (see above).



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Saisir les crustacés à feu vif avec le beurre. Ajouter la garniture aromatique (photo n° 1) et faire revenir rapidement (photo n° 2). Flamber au cognac et éteindre avec le vin blanc. Mouiller avec le fumet et la demi-glace. Ajouter l'assaisonnement et cuire pendant 20 minutes. Passer et refroidir rapidement à 0/+ 3°C.

METHOD

Cook the shellfish in the butter on a high heat. Add the aromatic garnish (photo no. 1) and fry rapidly (photo no. 2). Flambé in Cognac and dilute with the white wine. Moisten with the fish stock and the demi-glace. Add the seasoning and cook for 20 minutes. Strain and cool rapidly to 0/+3°C.

Les liants et les roux

Thickeners and Roux Sauces

Les liants

Il existe différentes sortes de liants servant à la fabrication de sauces chaud-froid nappantes pour les produits de buffets : farine, roux, féculle, Maïzena, férule de riz, Tapiocaline, Clearam ® CH 20, jaunes d'œufs (attention au développement bactériologique), sang, corail, tari*, etc.

Le Clearam ® CH 20 s'utilise en remplacement des amidons usuels (férule de pommes de terre, Maïzena, etc.). C'est un amidon de maïs modifié qui est idéal pour la réalisation de sauces.

Voir les gelées de décor p. 36 ou Farce de légumes p. 26.

Thickeners

A variety of thickeners exist for making hot and cold coating sauces for buffet products: flour, roux sauces, starch, cornflour, rice starch, Tapiocaline, Clearam ® CH 20, egg yolks (watch out for the development of bacteria), blood, coral, tari*, etc.

Clearam ® CH 20 is used as a replacement for the usual starches (potato starches, cornflour, etc.). It is a modified corn starch ideal for making sauces. See technical fact sheet on p. 36 Decoration Jellies or p. 26 Vegetable Stuffing.

Les roux

Roux Sauces

INGRÉDIENTS DE BASE

400 g de beurre clarifié
100 g d'huile d'arachide
600 g de farine tamisée

BASIC

400 g clarified butter
100 g peanut oil
600 g sifted flour

PROCÉDÉ

Mélanger la farine dans le beurre clarifié et l'huile d'arachide (**photo n° 1**). Faire bouillir et mettre au four pendant 1 heure à 100°C (cuisson obligatoire d'un roux).

Pour un roux blanc : après la cuisson obligatoire, maintenir la température pendant encore 3 à 5 minutes.

Pour un roux blond : maintenir la température à 90°C pendant 30 minutes.

Pour un roux brun : maintenir la température à 80°C pendant 3 heures.

METHOD

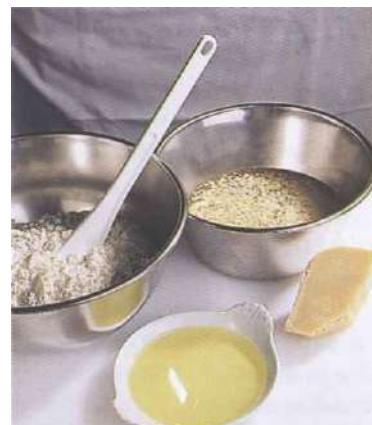
Mix the flour into the clarified butter and peanut oil (**photo no. 1**). Boil and place in the oven for 1 hour at 100°C (mandatory cooking process for a *roux*).

For a white *roux*, after the mandatory cooking process, maintain the temperature for another 3 to 5 minutes.

For a light brown *roux*,

maintain the temperature at 90°C for 30 minutes.

For a brown *roux*, maintain the temperature at 80°C for 3 hours.



1 A

Les clarifications pour gelées

Gelée de poissons

Fish Jelly

INGRÉDIENTS

2 litres de fumet de poisson
(voir p. 15)
60 feuilles de gélatine
20 g de queues de persil
1 oignon
2 blancs de poireaux
30 g de vert de céleri
500 cl de blancs d'œufs
500 cl de vin blanc
20 g de xérès (facultatif)

PROCÉDÉ

Faire bouillir et écuraer les deux litres de fumet. A part, mélanger la gélatine trempée avec les queues de persil,

l'oignon, les blancs de poireaux et le vert de céleri. Ajouter les blancs d'œufs et le vin blanc. Verser un peu de fumet dans ce mélange pour monter en température et reverser le tout dans le fumet bouillant (**photo n° 1**).

Remuer sur le feu jusqu'à reprise de lebullition, finir de cuire à petit feu pendant 30 à 45 minutes. Passer à la tamise, refaire bouillir et parfumer avec le xérès (facultatif) (**photo n° 2**).

INGREDIENTS

2 litres fish stock (see p. 15)
60 gelatin sheets
20 g parsley stalks
1 onion
2 leeks (white part only)
30 g celery (green part only)
500 cl egg whites
500 cl white wine
20 g sherry (optional)

MÉTHOD

Boil and skim the 2 litres of fish stock. Separately, mix the soaked gelatin with the parsley stalks, onion, leeks and celery. Add the egg whites and white wine. Pour a little fish stock into this mixture to raise the temperature, then pour it all into the boiling stock (**photo no. 1**). Stir over the heat until it begins to boil again. Finish cooking over a low heat for 30 to 45 minutes. Strain through a cheesecloth, boil again and flavour with the sherry (optional) (**photo no. 2**).

Clarification sauces for Jellies

Gelée de bœuf

Beef Jelly

INGRÉDIENTS

6 000 g de bouillon de bœuf
600 g de viande maigre de bœuf
300 g de vin blanc
300 g de carottes
100 g d'oignons piqués
110 g de queues de persil
120 g de céleri
1 g de thym
1 feuille de laurier
200 g de vert de poireaux
80 g d'assaisonnement
300 g de tomates
500 g de blancs d'œuf
S. Q. gelatin
Q.S. de gélatine

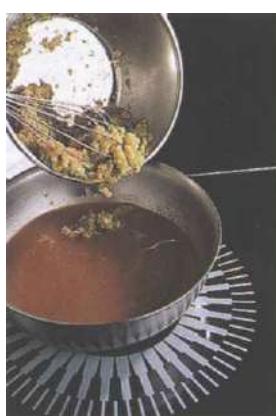
PROCÉDÉ

Passer au hachoir les ingrédients de la clarification.

Mélanger avec les blancs d'œufs. Mettre à bouillir le bouillon de bœuf. Clarifier ce bouillon et laisser cuire pendant 1 heure à frémissement. Passer à l'étamme, coller avec la gélatine (25g au litre). Refroidir et stocker à 07+ 3°C pour utilisation ultérieure.

MÉTHOD

Put the clarification sauce ingredients through a mincing machine. Mix with the egg whites. Put the beef stock to boil. Clarify the stock and leave to simmer for 1 hour. Strain through a cheesecloth, make white water using the gelatin (25 g to the litre). Cool and store at 0/3°C for later use.



1 A



2 A

Gelée de homards | Lobster Jelly

INGRÉDIENTS DE LA GELÉE

2 050 g de gelée de pied de veau (voir p. 16)

Garniture aromatique (voir ci-dessous)

Clarification (voir ci-dessous)

INGREDIENTS FOR THE JELLY

2,050 g calf's foot jelly (see P- 16)

Aromatic garnish (see below)

Clarification sauce (see below)

INGRÉDIENTS DE LA GARNITURE AROMATIQUE

150 g d'oignons

60 g de fenouil

40 g de céleri en branche

60 g de carottes

100 g d'échalotes

1 bouquet garni

1 000 g de carcasses de homards

50 g de concentré de tomates

Q.S. de poivre mignonnette

INGREDIENTS FOR THE AROMATIC GARNISH

150 g onions

60 g fennel

40 g celery

60 g carrots

100 g shallots

1 bouquet garni

1,000 g lobster carcasses

50 g tomato purée

S.Q. coarsely ground pepper

INGRÉDIENTS DE LA CLARIFICATION

100 g de poireaux

100 g de carottes

100 g de céleri

2 blancs d'œuf

100 g d'eau

1 anis étoilé

INGREDIENTS FOR THE CLARIFICATION

SAUCE

100 g leeks

100 g carrots

100 g celery

2 egg whites

100 g water

1 star anise



1 ▲

PROCÉDÉ

Concasser les carcasses de homards. Couper en mirepoix les légumes de la garniture aromatique. Faire suer au beurre dans un rondeau* tous les ingrédients sans les colorer.

Ajouter les carapaces de homards, le sel, le poivre et le bouquet* garni et mouiller avec la gelée de pied de veau.

Porter à ébullition, cuire 20 minutes, écumer et laisser reposer 10 minutes. Passer la gelée de pied de veau au chinois* et faire réduire pour obtenir 1 litre de liquide. Laisser refroidir pour retirer la graisse. Hacher grossièrement les éléments de la clarification.

Ajouter les blancs d'œufs et l'anis étoilé. Clarifier la gelée, départ à froid : mettre tous les ingrédients dans un récipient et porter à ébullition en remuant continuellement afin d'obtenir un bouillon clair et sans impureté. Passer la gelée

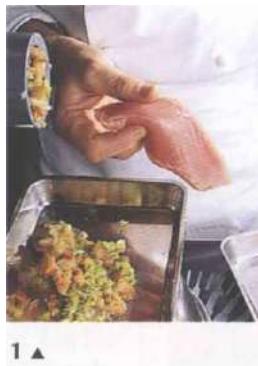
une fois clarifiée dans un linge humide pour qu'elle soit limpide et la refroidir (**photo n° 1**). On peut remplacer les carapaces de homards par des têtes de gambas, de langoustines, etc.

MÉTHODE

Grind the lobster carcasses up. Dice the vegetables for the aromatic garnish. Gently fry all the ingredients in the butter in a round sauté pan without allowing them to colour. Add the lobster carcasses, the salt, the pepper and the *bouquet* garni* and moisten with the calPs foot jelly. Bring to the boil, cook for 20 minutes, skim and leave to stand for 10 minutes. Put the calf's foot jelly through a *chinois** and reduce to obtain 1 litre of liquid.

Leave to cool to remove the grease. Chop up the clarification sauce ingredients roughly. Add the egg whites and the star anise. Clarify the jelly, starting out cold: place all the ingredients in a container and bring to the boil stirring continuously so as to obtain a clear stock with no impurities. Once clarified, strain the jelly through a damp cloth to make it perfectly clear, then leave to cool (**photo no. 1**). The lobsters could be replaced by gamba heads, Dublin prawns, etc.

Gelée de volaille aux pieds de veau



1 ▲

PROCÉDÉ

Réaliser le fond blanc de volaille : caraméliser l'oignon sur la plaque du fourneau.

Mettre les abattis dans un rondeau* et mouiller avec la gelée de pieds de veau. Amener à ébullition, écumer puis ajouter la garniture aromatique. Laisser cuire pendant 2 heures à ébullition régulière en retirant les impuretés qui remontent en surface. Passer au chinois*. Réaliser ensuite la clarification :

Préparer et hacher tous les éléments aromatiques (photo n° 1). A l'aide d'un fouet, casser* les blancs d'œufs.

Incorporer tous les éléments de la clarification, le laurier, le poivre et les glaçons. Verser doucement la clarification dans le fond de volaille à

50°C (photo n° 2) en brassant légèrement à l'aide d'une écumeoire jusqu'à la reprise de l'ébullition. Avec une louche, faire un trou de façon à faciliter la remontée des impuretés à la surface et laisser frémir pendant 1 heure (photo n° 3). Retirer du feu et laisser reposer pendant

15 minutes. Tapisser un chinois* avec une étamine mouillée et essorée. Récupérer le consommé avec délicatesse à la louche (photo n° 3).

Refroidir en moins de 2 heures à 0/+ 3°C et conditionner à la même température pour le stockage.

METHOD

Make the white poultry gravy: caramelize the onion on the hot-plate. Put the giblets in a round sauté pan and moisten with the calf's foot jelly. Bring to the boil, skim then add the aromatic garnish. Leave to cook at a regular boil for 2 hours, removing any impurities which come to the surface. Strain through a *chinois**. Then make the clarification sauce: prepare and chop all the aromatic elements (photo no. 1). Using a whisk, break* the egg whites. Incorporate all the ingredients for the clarification sauce, the bay leaf, the pepper and the ice cubes. Pour the clarification sauce gently into the poultry gravy at 50°C (photo no. 2), stirring lightly with the help of a skimmer until boiling starts again. Using a ladle, make a hole to help impurities to rise to the surface and leave to simmer for 1 hour (photo no. 3). Remove from the heat and leave to stand for 15 minutes. Line a *chinois** with a cheesecloth which has been dampened and wrung out. Strain the consommé carefully with a ladle (photo n° 3). Cool in less than 2 hours to 0/+3°C and pack at the same temperature for storage.

Poultry Jelly with Calf's Foot

INGRÉDIENTS

Fond blanc de volaille
Clarification

INGREDIENTS

White poultry gravy
Clarification sauce

INGRÉDIENTS POUR LE FOND BLANC DE VOLAILLE

2 000 g d'abattis de volaille (cou, ailerons)
100 g de carottes
100 g de poireau
120 g d'oignons
60 g d'échalotes
20 g de céleri en branche
1 bouquet garni*
1 clou de girofle
3 500 g de gelée de pied de veau (voir p. 16)

INGREDIENTS FOR THE WHITE POULTRY GRAVY

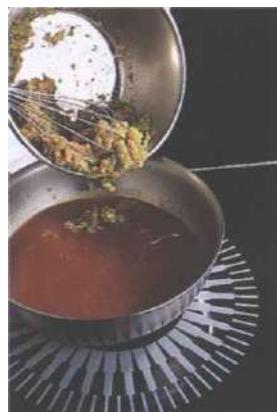
2,000 g poultry giblets (neck, pinions)
100 g carrots
100 g leeks
120 g onions
60 g shallots
20 g celery
1 bouquet garni*
1 clove
3,500 g calf's foot jelly (see p. 16)

INGRÉDIENTS POUR LA CLARIFICATION

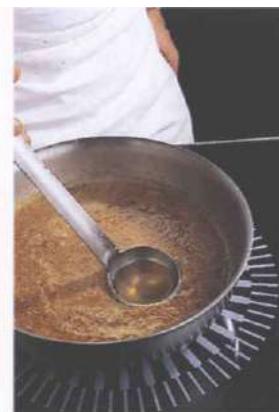
3 000 g de fond de volaille
200 g de chairs de volailles
80 g de poireaux
80 g d'oignons
100 g de tomates
20 g de céleri en branche
1 feuille de laurier
Q.S. poivre mignonnette
350 g de blancs d'œufs
300 g de cubes de glace

INGREDIENTS FOR THE CLARIFICATION

SAUCE
3,000 g poultry gravy
200 g poultry meat
80 g leeks
80 g onions
100 g tomatoes
20 g celery
1 bay leaf
S.Q. coarsely ground pepper
350 g egg white
300 g ice cubes



2 ▲



3 ▲

Gelée de poule | Chicken Jelly

INGRÉDIENTS

200 g de gélatine
6,5l de fond blanc (bouillon de poule, voir p. 13)
400g de carottes
200 g de tomates
400 g d'oignons
100 g de vert de poireaux
60 g de persil branche
1 feuille de laurier
1 brindille de thym
50 g de céleri branche
800 g de collier de bœuf
500 g de vin blanc
500 g de blancs d'œuf
200 g de porto

INGREDIENTS

200 g gelatin
6.5 l white gravy (chicken stock, see p. 13)
400 g carrots
200 g tomatoes
400 g onions
100 g leeks (green part only)
60 g parsley stalks
1 bay leaf
1 sprig of thyme
50 g celery
800 g beef collar
500 g white wine
500 g egg white
200 g port

PROCÉDÉ

Ramollir la gélatine à l'eau froide. Bouillir le fond blanc.
Hacher les légumes, les ingrédients aromatiques, la viande et le vin blanc.
Mélanger le hachage avec les blancs d'oeufs et démarrer la

cuisson à moins de 50°C.

Remuer jusqu'à ébullition (98°C) et laisser cuire à frémissement pendant 1 heure. Passer à l'étamine puis verser la gélatine dans le bouillon (20 à 24 g de gélatine par litre). Faire bouillir pour pasteuriser la gélatine puis stopper l'ébullition avec le porto (photo n° 1). Débarasser et stocker à 0/+3°C.

cooking at less than 50°C.
Stir until it boils (98°C) and leave to simmer for 1 hour.
Strain through a cheesecloth then pour the gelatin into the stock (20 to 24 g of gelatin per litre). Boil to pasteurize the gelatin, then stop boiling by adding the port (photo no. 1). Pour into a container and store at 0/+3°C. Pour into a container and store at 0/+3°C.



1 ▲

METHOD

Soften the gelatin in cold water. Boil the white gravy. Chop up the vegetables, the aromatic ingredients, the meat and the white wine. Mix the chopped ingredients with the egg whites and start



Les farces | Stuffings

Farce classique de base ou farce à guenelle

INGRÉDIENTS

700 g de chair de volaille
300 g de panade
100 g d'œufs
18 g de sel
3 g de poivre
0,5 g de noix de muscade
200 g de crème double

Classic Basic Stuffing or Quenelle Stuffing

INGREDIENTS

700 g poultry meat
300 g bread soup
100 g eggs
18 g salt
3 g pepper
0.5 g nutmeg
200 g double cream

PROCÉDÉ

Dénérer* la chair de volaille et la hacher au Robot-Coupe. Ajouter la panade, les œufs, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mettre au repos au réfrigérateur pendant environ 20 minutes, puis ajouter 200 g de crème double. Former ensuite des rouleaux à

METHOD

Remove the nerves from the poultry meat and chop up in a mixer. Add the bread soup, eggs, salt, pepper and nutmeg. Leave to stand in the refrigerator for around 20 minutes, then add 200 g of double cream. Next, form roll shapes using a spoon or

la cuillère ou à l'aide de film plastique alimentaire. Pocher dans de l'eau salée ou dans du fond de volaille. Rafraîchir et conserver au réfrigérateur dans l'eau salée (maximum 3 jours).

plastic food wrap. Poach these in salted water or in chicken stock. Cool and keep in the refrigerator in salted water (maximum 3 days).

Rappel

Reminder

Panade

INGRÉDIENTS

150 g de lait
50 g de beurre
75 g de farine
50 g de jaunes d'œufs

Bread Soup

INGREDIENTS

150 g milk
50 g butter
75 g flour
50eggyolk

PROCÉDÉ

Réaliser comme pour une pâte à choux (voir p. 31).

METHOD

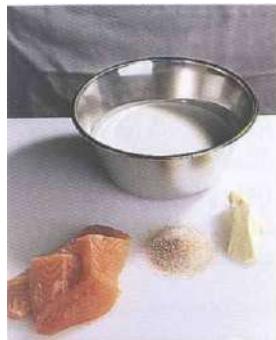
Make using the same procedure as for choux pastry (see p. 31).

Farce fine de poisson

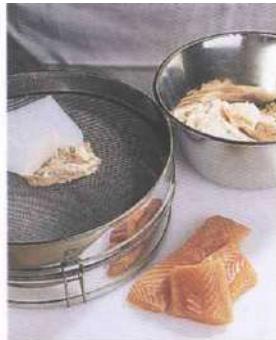
Fine Fish Stuffing

INGRÉDIENTS

1 000 g de chairs de poissons coupées en cubes
800 g de crème liquide
100 g de beurre ramolli 20 g de mélange d'assaisonnement (voir tableau, p. 114)



1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS

INGREDIENTS

1,000 g fish cut into cubes
800 g cream
100 g softened butter
20 g seasoning mix (see table, page 114)

MÉTHOD

Penser à mettre la cuve et la lame au congélateur pour éviter le développement bactériologique et faciliter l'émulsion des farces. (Photo

n° 1) hacher les chairs au cutter* de façon à former une boule. Ajouter l'assaisonnement pour resserrer les chairs. Additionner le beurre ramolli et finir par la crème en deux fois. Passer la farce au tamis afin de retirer les impuretés

(photo n° 2). Stocker au réfrigérateur dans une calotte* filmée (maximum 3 jours).

METHOD

Remember to put the bowl and the blade in the freezer to prevent the development of bacteria and facilitate the emulsion of the stuffings

(Photo no. 1). Chop up the fish with a cutter* and form a ball. Add the seasoning to compress the fish. Add the softened butter and finish by adding the cream in two goes. Put the stuffing through a sieve to remove impurities

(photo no. 2). Store in the refrigerator in a deep, round bowl covered with wrap (maximum 3 days).

Farce fine de crustacés

Fine Shellfish Stuffing

INGRÉDIENTS

1 000 g de noix de Saint-Jacques ou de queues de langoustines
700 g de crème liquide
100 g de beurre ramolli 20 g de mélange d'assaisonnement (voir tableau, p. 114)

INGREDIENTS

1,000 g scallops or Dublin prawn tails
700 g cream
100 g softened butter
20 g seasoning mix (see table, p. 114)

MÉTHOD

Penser à mettre la cuve et la lame au congélateur pour éviter le développement bactériologique et faciliter l'émulsion des farces. Passer les chairs au hachoir, grille n° 6. Monter la farce au robot en commençant par les chairs, puis l'assaisonnement, le beurre et la crème pour finir. Passer au tamis et stocker au froid (maximum 3 jours).

METHOD

Remember to put the bowl and the blade in the freezer to prevent the development of bacteria and facilitate the emulsion of the stuffings. Put the meat through a chopping machine (mesh no. 6). Whisk the stuffing in a mixer, starting with the meat, then the seasoning, the butter and the cream to finish. Strain through a sieve and store in a cold place (maximum 3 days).

Farce fine de volaille

Fine Poultry Stuffing

INGRÉDIENTS

(photo n° 3)
1 000 g de chairs de volaille
800 g de crème liquide
150 g de beurre ramolli 22 g de mélange d'assaisonnement (voir tableau, p. 114)



3 ▲

INGREDIENTS

(photo no. 3)
1,000 g poultry meat
800 g cream
150 g softened butter
22 g seasoning mix (see table, p. 114)

MÉTHOD

Même procédé que recette précédente.

Same as the previous recipe.

Farce de légumes

Vegetable Stuffing

INGRÉDIENTS

900 g de purée fine de légumes (carottes, choux fleurs, brocolis, etc.)
Q.S. de Clearam ® CH 20
 300 g de gelée
 300 g de crème à fouetter
Q.S. assaisonnement



1 A

PROCÉDÉ

Lier la purée au Clearam ® CH 20 pour fixer l'eau. Travailler la purée et la gelée au robot (les produits doivent avoir la même température) jusqu'à obtention d'une masse homogène. Mettre dans une calotte* puis incorporer la crème fouettée et l'assaisonnement (voir photo n° 1).

METHOD

Thicken the purée with the Clearam ® CH 20 to fix the water. Work the purée and the jelly in a mixer (the products should be at the same temperature) until you obtain a homogeneous mixture. Place in a deep, round bowl then incorporate the whipped cream and seasoning (photo no. 1).

INGRÉDIENTS

900 g fine vegetable purée (carrots, cauliflower, broccoli, etc.)
S.Q. Clearam ® CH 20
 300 g jelly
 300 g whipping cream
S.Q. seasoning

Mousse cuite de poisson

Cooked Fish Mousse

INGRÉDIENTS

300 g de chair cuite de poisson (brochet, saumon, etc.)
 100 g de gelée de poisson (voir p. 21) ou de sauce chaud-froid de poisson (voir p. 27)
 100 g de crème à fouetter
Q.S. de Tabasco, de jus de citron et de sel



2 •

PROCÉDÉ

Même progression que pour la farce de légumes (voir texte ci-contre) (photo n° 2).

METHOD

Same procedure as for the vegetable stuffing (see text opposite) (photo no. 2)

Mousse cuite de volaille

Cooked Poultry Mousse

INGRÉDIENTS

400 g de chair cuite de volaille
 100 g de gelée de volaille (voir p. 24) ou de sauce chaud-froid blanche (voir p. 28)
 100 g de foie gras cuit
 100 g de crème à fouetter
Q.S. cognac

PROCÉDÉ

Même progression que pour la farce de légumes (voir texte ci-contre).

METHOD

Same procedure as for the vegetable stuffing (see text opposite).

Les sauces pour chaud-froid

Chaud-Froid Sauces

Sauce chaud-froid brune au vin rouge

INGRÉDIENTS

2 litres de fond brun (voir p. 17)
200 g de roux brun (voir p. 20)
750 g de porto rouge
500 g de madère
1 500 g de vin rouge riche en tanin
Q.S. girofle, genièvre
30 g de gélatine en feuilles
Q.S. assaisonnement

PROCÉDÉ

Réaliser un velouté* brun avec le fond et le roux. Mettre à réduire à glace le porto et le madère (soit 250 g). À part, faire réduire le vin rouge à glace (soit 400 g). Lorsque les trois préparations sont prêtes, les additionner et assaisonner.

Coller avec la gélatine ramollie dans de l'eau glacée.

Garder au bain-marie pour utilisation.

Brown Chaud-Froid Sauce with Red Wine

INGREDIENTS

2 litres brown gravy (see p. 17)
200 g brown roux sauce (see p. 20)
750 g red port
500 g Madeira
1,500 g red wine with high tannin content
S.Q. cloves, juniper
30 g gelatin sheets
S.Q. seasoning

METHOD

Make a brown *velouté** sauce with the gravy and *roux*. Leave the port and Madeira to reduce until they form a glaze (i.e. 250 g). Separately, reduce the red wine to a glaze (i.e. 400 g). When the three preparations are ready, add them and season them. Make white water with the gelatin softened in the iced water. Keep in the bain-marie for use.

Sauce chaud-froid pour crustacés

INGRÉDIENTS

2 litres de fumet d'étrillés ou de langoustines (voir p. 19)
240 g de roux blond (voir p. 20)
80 g de gélatine en feuilles
100 g de crème liquide
Q.S. assaisonnement

Chaud-Froid Sauce for Shellfish

INGREDIENTS

2 litres of velvet swimming crab or Dublin prawn stock (see p. 19)
240 g light brown roux sauce (see p. 20)
80 g gelatin sheets
100 g cream
S.Q. seasoning

PROCÉDÉ

Réaliser un velouté avec le fumet et le roux, mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau glacée, égoutter et ajouter au velouté*. Refroidir puis stocker. Pour utilisation, réchauffer au bain-marie, rectifier l'assaisonnement et rajouter la crème, mettre au point pour le glaçage des pièces désirées.

METHOD

Make a velouté sauce with the stock and the *roux*. Place the gelatin sheets to soak in the iced water, drain and add to the *velouté**. Cool then store. To use, heat up in a bain-marie, adjust the seasoning and add the cream, and use for glazing the desired pieces.

Sauce chaud-froid de poisson

INGRÉDIENTS

1 litre de fumet de poisson (voir p. 15)
120 g roux sauce (see p. 20)
100 g crème fleurette
+ 400 g de crème fleurette
30 g de gélatine en feuilles
1/2 citron pour le jus
Q.S. assaisonnement

PROCÉDÉ

Faire bouillir le fumet, le lier avec le roux pour obtenir un velouté* et ajouter les 100 g de crème. Faire bouillir le jus de citron avec la gélatine, refroidir et stocker au réfrigérateur. Le jour de l'utilisation, réchauffer au bain-marie, additionner le reste de crème selon la couleur désirée et l'assaisonnement.

Chaud-Froid Sauce with Fish

INGREDIENTS

1 litre fish stock (see p. 15)
120 g roux sauce (see p. 20)
100 g cream
+ 400 g cream
30 g gelatin sheets
lemon for the juice
S.Q. seasoning mix.

METHOD

Boil the stock, thicken it with the *roux* to obtain a *velouté** sauce and add the 100 g of cream. Boil the lemon juice with the gelatin, cool and store in the refrigerator. When required, heat up in a bain-marie, add the rest of the cream, depending on the desired colour, and the seasoning.

Sauce chaud-froid brune de canard

INGRÉDIENTS

- Q.S. gastrite*
- 200 g de jus d'oranges
- 100 g de jus de citrons
- 1 000 g de velouté* brun de canard (voir p. 17)
- Q.S. sel et poivre du moulin*
- 20 g de Grand Marnier
- 20 g de gélatine

PROCÉDÉ

Réaliser un caramel avec le sucre et le déglaçer avec le vinaigre de vin. Ajouter le jus d'oranges et le jus de citrons et réduire d'un tiers. Ajouter le velouté brun de canard, assaisonner et relever avec le Grand Marnier. À la fin, ajouter la gélatine ramollie et réserver pour l'utilisation.

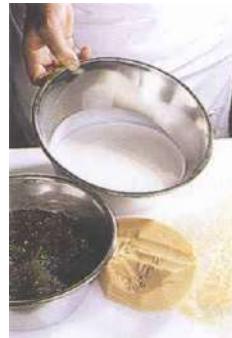
Brown Chaud-Froid Sauce with Duck

INGREDIENTS

- S.Q. "gastrite" (see below)*
- 200 g orange juice
- 100 g lemon juice
- 1,000 g brown duck velouté* (seep. 17)
- S.Q. salt and milled pepper*
- 20 g Grand Marnier
- 20 g gelatin

METHOD

Make a caramel with the sugar and deglaze with the wine vinegar. Add the orange and lemon juices and reduce by one third. Add the brown duck velouté*, season and flavour with the Grand Marnier. At the end, add the gelatin once softened and set aside for use.



1 ▲

Sauce chaud-froid blanche

INGRÉDIENTS (photo n° 1)

- 40 g de gélatine en feuille
- 2 litres de bouillon de poule (voir p. 13)
- 200 g de roux (voir p. 20)
- 100 g de crème
- 80 g de jaunes d'œufs (facultatif)
- 500 g de crème liquide

White Chaud-Froid Sauce

INGREDIENTS (photo no. 1)

- 40 g gelatin sheets
- 2 litres chicken stock (see p. 13)
- 200 g roux sauce (see p. 20)
- 100 g thick cream
- 80 g egg yolk (optional)
- 500 cream

Rappel

Reminder

Gastrite

INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre
- 50 g de vinaigre de vin

PROCÉDÉ

Faire un caramel à sec avec le sucre et déglaçer avec le vinaigre.

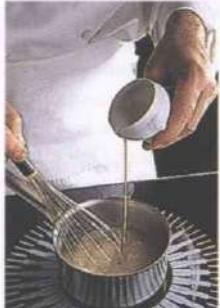
Gastrite

INGREDIENTS

- 100 g sugar
- 50 g wine vinegar

METHOD

Make a caramel with the sugar (no liquid) and deglaze with the vinegar.



PROCÉDÉ

Ramollir la gélatine en feuille dans l'eau froide avec des glaçons. Faire bouillir le bouillon de poule, ajouter le roux (photo n° 2) et faire bouillir de nouveau pendant 2 minutes. Lier avec la crème et les jaunes d'œufs (photo n° 3), puis ajouter la gélatine. Chinoiser et ajouter la crème à froid .

METHOD

Soften the gelatin sheets in cold water with the ice cubes. Boil the chicken stock, add the roux (photo no. 2) and boil again for 2 minutes. Thicken with the cream and the egg yolks (photo no. 3), then add the gelatin. Strain through a *chinois** and add the cream when cold.

Les pâtes | Pastries and Doughs

En ce qui concerne les pâtes, nous vous suggérons de vous reporter à l'ouvrage *Les Pains et Viennoiseries* de l'ECOLE LENÔTRE.

For more details on pastries and doughs, we suggest you refer to the book *Les Pains et Viennoiseries* de l'ECOLE LENÔTRE (bilingual).

Pâte à pain de mie | Sandwich Bread Dough

INGRÉDIENTS

30 g de sucre inverti	30 g invert sugar
50 g de sel	50 g salt
20 g de sucre	20 g sugar
100 g d'oeufs	100 g egg
1 000 g de lait	1,000 g milk
2 000 g de farine	2,000 g flour
50 g de levure	50 g yeast
200 g de beurre	200 g butter

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients et les pétrir en 1ère vitesse pendant 15 minutes. Faire une pâte souple.
Température de l'eau : 64°C.
Pointage : 1 heure à 25°C.
Cuire au four à 180°C pendant 60 min environ.

Mix all the ingredients together and knead them at no. 1 speed for 15 minutes. Form a soft dough.
Water Temperature: 64°C.
Rising time: 1 hour at 25°C.
Cook in the oven at 180°C for around 60 min.

INGREDIENTS

30 g invert sugar	30 g salt
50 g salt	20 g sugar
100 g egg	100 g egg
1,000 g milk	1,000 g milk
2,000 g flour	2,000 g flour
50 g yeast	50 g yeast
200 g butter	200 g butter

MÉTHODE

Mélanger tous les ingrédients et les pétrir en 1ère vitesse pendant 15 minutes. Faire une pâte souple.
Température de l'eau : 64°C.
Pointage : 1 heure à 25°C.
Cuire au four à 180°C pendant 60 min environ.

Pâte à blinis | Blini Dough

INGRÉDIENTS

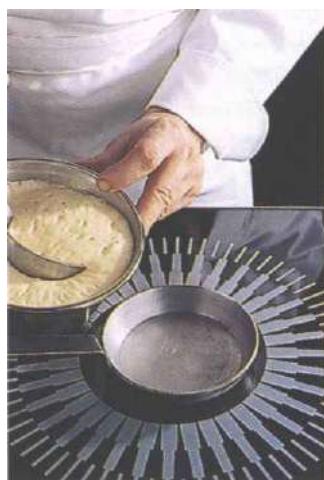
120 g de jaunes d'œufs	120 g egg yolk
30 g d'huile	30 g oil
600 g de lait tiède	600 g lukewarm milk
30 g de levure	30 g yeast
10 g de sel	10 g salt
125 g de beurre fondu	125 g melted butter
500 g de farine	500 g flour
250 g de blancs d'œufs	250 g egg white
50 g de sucre semoule	50 g caster sugar

PROCÉDÉ

Délayer la levure avec 100 g de lait tiède puis ajouter 100 g de farine. Mélanger à part le reste de la farine avec les jaunes d'œufs, le sel, 500 g de lait, l'huile et le beurre fondu. Mélanger les deux appareils et faire une pâte homogène. Laisser reposer 15 minutes, puis incorporer les blancs d'œufs montés en neige avec le sucre semoule. Laisser pousser 30 minutes à 1 heure, puis cuire à feu doux en moules à pannequets (photo n° 1).

MÉTHODE

Mix the yeast with 100 g lukewarm milk then add 100 g flour. Separately, mix the rest of the flour with the egg yolks, the salt, 500 g milk, the oil and the melted butter. Blend the two mixtures together to make a homogeneous dough. Leave to stand for 15 minutes, then incorporate the whisked egg whites with the caster sugar. Leave to rise for 30 minutes to 1 hour, then cook over a low heat in small *crêpe* pans (photo no. 1).



Pâte d'office ou pâte à décor

Decorating Dough

INGRÉDIENTS

1 000 g de farine ordinaire
250 g de sirop à 30°B
250 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

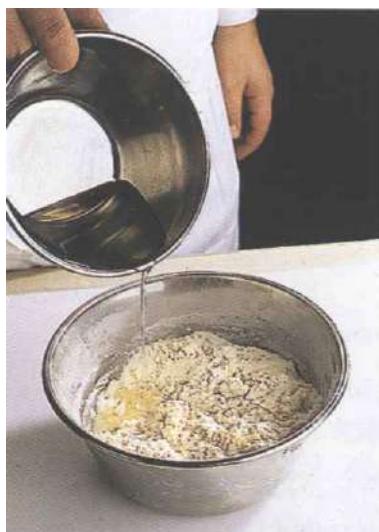
Malaxer les ingrédients (**photo n° 1**) et abaisser à 2 au laminoir la pâte obtenue. Découper en bandes de 2 cm et tresser sur bois. Cuire à la friture à 180°C.

INGREDIENTS

1,000 g ordinary flour
250 g syrup at 30°B
250 g egg white

METHOD

Mix the ingredients (**photo no. 1**) and roll out the pastry to 2 cm thick. Cut into 2-cm strips and plait over wood. Fry at 180°C.



1 ▲

Rappel

Reminder

Sirop à 30°B

Syrup at 30°B

INGRÉDIENTS

200 g d'eau
260 g de sucre

INGREDIENTS

200 g water
260 g sugar

PROCÉDÉ

Bouillir le tout.

METHOD

Boil all ingredients together.

Pâte à frire

Frying Batter

INGRÉDIENTS

250 g de farine
12 g de levure de bière
30 g de jaunes d'œufs
2,5 g de sel
5 g de sucre
50 g d'huile
25 cl de bière blonde
100 g de blancs d'œufs

flour
12 g brewer's yeast
30 egg yolks
2.5 g salt
5 g sugar
50 g oil
25 cl pale ale
100 g egg whites

PROCÉDÉ

Mélanger, à l'exception des blancs d'œufs, tous les ingrédients. Laisser reposer une heure. Avant l'emploi, monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la spatule.

INGREDIENTS

250 g de farine
12 g de levure de bière
30 g de jaunes d'œufs
2,5 g de sel
5 g de sucre
50 g d'huile
25 cl de bière blonde
100 g de blancs d'œufs

flour
12 g brewer's yeast
30 egg yolks
2.5 g salt
5 g sugar
50 g oil
25 cl pale ale
100 g egg whites

METHOD

Mix all the ingredients together, except the egg whites. Leave to stand for one hour. Before using, whisk the egg whites and mix them in using a spatula.

Pâte à pâté

Pâté Pastry

INGRÉDIENTS

1 050 g de féculle
1 500 g de beurre ramoli
600 g d'eau
100 g de sucre
300 g d'œufs
125 g de sel
1 950 g de farine ordinaire

starch
1,500 g softened butter
600 g water
100 g sugar
300 g egg
125 g salt
1,950 g ordinary flour

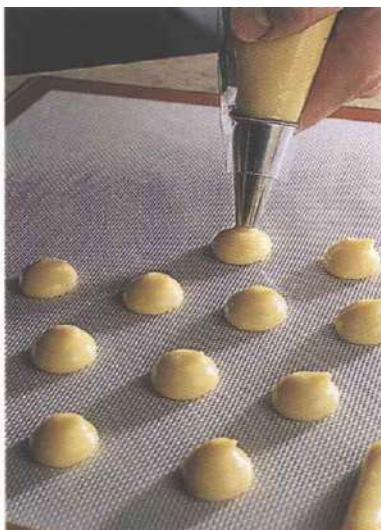
PROCÉDÉ

Ramolir le beurre au batteur et à la feuille, ajouter tous les ingrédients en ne mettant qu'une partie de la farine (environ $\frac{1}{3}$). Lorsque le mélange devient souple, ajouter l'autre partie de la farine sans corser la pâte. Former un pâton, le filmer et le conserver au réfrigérateur.

METHOD

Soften the butter in the beater and, using the flat blade, add all the ingredients while adding only a part of the flour (around $\frac{1}{3}$ h). When the mixture becomes soft, add the rest of the flour without strengthening the dough. Form a piece of dough, wrap it in film and keep in the refrigerator.

Pâte à choux | Choux Pastry



1 ▲

INGRÉDIENTS

125 g de lait	125 g milk
125 g d'eau	125 g water
5gde sel	5 g salt
110gde beurre	110 g butter
140 g de farine	140 g flour
250 g d'œufi	250 g egg
10 g de fines herbes	10 g fine herbs

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel et le beurre. Tamiser la farine. Retirer le liquide bouillant du feu et le mélanger au fouet à la farine. Dessécher à la spatule, puis incorporer les œufs et les fines herbes. Additionner éventuellement de lait bouillant pour équilibrer la consistance, puis dresser à la douille n° 9 (photo n° 1). Cuisson à 180°C, four ventilé, pendant 20 minutes.

INGREDIENTS

125 g milk	125 g milk
125 g water	125 g water
5 g salt	5 g salt
110 g butter	110 g butter
140 g flour	140 g flour
250 g egg	250 g egg
10 g fine herbs	10 g fine herbs

METHOD

Boil the milk, water, salt and butter. Sieve the flour. Remove the boiling liquid from the heat and whisk in the flour. Dry out with the help of a spatula, then incorporate the eggs and fine herbs. Boiling milk can be added to balance the consistency, then pipe out using nozzle no. 9 (photo no. 1). Cook at 180°C, in a fan oven, for 20 minutes.

Pâte à brioche | Brioche Dough

INGRÉDIENTS

60 g de levure	60 g yeast
1 500 g de farine	1,500 g flour
75 g d'améliorant	75 g improver
900 g d'œufi	900 g egg
140 g de sucre	140 g sugar
22gde sel	22 g salt
450 g de beurre demi-sel	450 g half-salted butter
700 g de beurre doux	700 g unsalted butter

PROCÉDÉ

Diluer la levure dans 60 g d'eau. Ajouter la farine à l'améliorant et délayer avec 75 g d'eau. Mélanger les œufs avec 90 g de sucre et le sel. Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre demi-sel et le beurre doux. Laisser pousser 1 h 30 à la température du laboratoire. Rompre et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures. Rompre une deuxième fois et mettre au réfrigérateur pour la nuit à 3°C. Peser et façonner.

INGREDIENTS

60 g yeast	60 g yeast
1,500 g flour	1,500 g flour
75 g improver	75 g improver
900 g egg	900 g egg
140 g sugar	140 g sugar
22 g salt	22 g salt
450 g half-salted butter	450 g half-salted butter
700 g unsalted butter	700 g unsalted butter

METHOD

Dilute the yeast in 60 g water. Add the flour and the improver and mix with 75 g water. Mix the eggs with 90 g of sugar and the salt. Knead and strengthen the dough. Add the salted and unsalted butters. Leave to rise for 1 1/2 hours at the temperature of the laboratory. Punch down and place in the refrigerator for 3 hours. Punch down again and place in the refrigerator for the night at 3°C. Weigh and shape.

Les décors
Decoration



la roseraie | the rose garden

Introduction *Introduction*

Si LES FINS PALAIS APPRÉCIENT les bonnes choses, il ne faut pas pour autant négliger le plaisir des yeux et l'envie qu'il provoque.

Les décors ont pour vocation de mettre chaque préparation en valeur, de charmer les convives et de susciter l'envie de goûter à chaque produit. Leur réussite dépend également du plaisir que vous aurez eu à le réaliser.

THE FACT THAT A FINE PALATE appreciates good food is no reason to neglect the visual aspect and the desire that it stimulates. Decoration is used to enhance each preparation, to attract guests and incite them to taste each product. Their success also depends on the pleasure you will experience in making them.



Les fleurs | Flowers



1 •



2 A

Fleur à la gouge

À l'aide de gouges arrondies ou triangulaires, tailler dans un navet rond une ligne d'encoches en biais par rapport à la surface. Les faire ressortir en creusant en profondeur à l'aide d'un couteau d'office. En remontant vers le sommet, exécuter plusieurs rangées parallèles à l'aide de la gouge en décalant les encoches par rapport à la rangée du dessous (photo n° 3).

Flower made with a Gouge

Using a round or triangular gouge, cut a line of slanted (in relation to the surface) notches in a round turnip. Hollow them out with a kitchen knife. Moving up towards the top, make several parallel rows with the *gouge*, so that the new notches are slightly out of line with those in the row below (photo no. 3).



3 ▲

Rose taillée

ROSE EN PEAU DE TOMATE

A l'aide d'un couteau et en partant à l'opposé du pédoncule, tailler finement la peau de la tomate en formant une spirale (photo n° 1). Une fois la peau entièrement retirée, la rouler sur elle-même en formant une rose : le cœur très serré, puis en évasant progressivement les pétales. Pour le socle tailler 3 rondelles dans l'arrondi d'une petite tomate et en retirer la pulpe. Retourner côté peau, les rassembler en forme de pétales (photo n° 2) et y déposer la rose qui sera ainsi maintenue (photo n° 2).

Trimmed Rose

TOMATO SKIN ROSE

Using a knife and starting at the opposite end from the peduncle, trim the tomato skin off finely, forming a spiral (photo no. 1). Once the skin has been completely removed, roll it up to form a rose shape: start out by winding the core part up tightly, letting it become progressively looser for the petals. For the base, trim 3 round shapes from the round part of a small tomato and remove the pulp. Turn them skin side up, then put them together to form petals (photo no. 2), and place the rose on top to keep it in place (photo no. 2).

Fleur en carotte

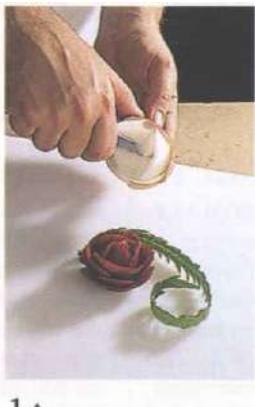
À l'aide d'un couteau d'office, tailler la carotte en pointe de façon à pouvoir faire apparaître des pétales de l'extérieur vers le cœur. Cette méthode peut s'appliquer à tous les légumes à racines dures (photo n° 4).

Carrot Flower

Using a kitchen knife, trim the carrot into a pointed shape so that the flowers can be trimmed into shape from the outside towards the core. This method can be used for all root vegetables (photo no. 4).



4 ▲



1 ▲

Rose en navet

Le taillage d'une rose dans un navet est une opération extrêmement visuelle. Afin d'assister à l'élosion de cette fleur, il est indispensable de décomposer les différents gestes.

PROCÉDÉ

Prendre le navet, pédoncule vers le bas.

Geste 1 : réaliser 5 entailles obliques et arrondies dans le

Turnip Rose

Trimming a rose from a turnip is an extremely visual operation. To help understand how this particular flower comes into bloom, we need to break down the various steps involved.

METHOD

Take the turnip, peduncle downwards.

Step 1: make 5 slanting, rounded notches in the

bas du légume, en le faisant pivoter à chaque entaille afin de les répartir sur toute la base. Cela représente les premiers pétales de la fleur.

Geste 2 : entailler verticalement le légume en arc de cercle à hauteur du pétale 1 et jusqu'au pétale 3. Cela permet de faire ressortir les premiers pétales et de préparer les suivants.

Geste 3 : afin que l'arête soit arrondie dès le premier pétale, arrondir le haut du navet.

Geste 4 : entailler verticalement le légume en arc de cercle à hauteur du pétale 2 et jusqu'au pétale 4. C'est donc le même geste que le n° 1, en décalant d'un pétale.

Continuer ainsi jusqu'au cœur du navet. Pour le cœur, évider les pétales par l'intérieur au lieu de l'extérieur. Pour la conservation des roses ainsi réalisées, et afin d'assurer l'ouverture des pétales, les mettre dans l'eau glacée.

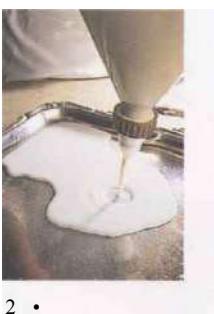
bottom of the vegetable, turning the turnip round each time so as to form notches all around the bottom. These will represent the first petals of the flower.

Step 2: cut arc shapes out of the vegetable at the level of petal 1 and as far as petal 3. This will make the first petals stand out and prepare for the next ones.

Step 3: round off the top of the turnip to form the round petal shape.

Step 4: cut arc shapes out of the vegetable at the level of petal 2 and as far as petal 4. (The same procedure as before, but moving up a petal.)

Continue in this way until you reach the core of the turnip. For the core, hollow out the petals from the inside rather than outside. To keep the roses, once made, and to make sure the petals open, place them in iced water.



2 •



3 ▲



4 ▲

Les gelées de décors

INGRÉDIENTS
Lait gélifié, pour fonds de plats blancs (**photos n° 3, 4 et 5**)

100 g de feuille de gélatine
1 litre de lait
50 g de Clearam CH 20

Decoration Jellies

INGREDIENTS
Gelled milk, for making white bases (**photos no. 3, 4 and 5**)

100 g gelatin sheets
1 litre milk
50 g Clearam CH ® 20

Eau gélifiée, pour fonds de plats en gelée

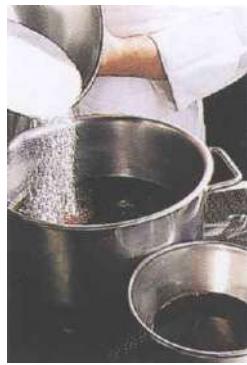
INGRÉDIENTS
100 g de gélatine
1 litre d'eau

Gelled or "white" water, for making jelly bases

INGREDIENTS
100 g gelatin
1 litre water



2▲



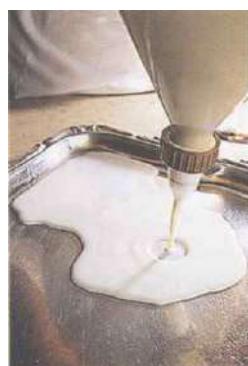
1▲

Bases pour décors imitation marbre

Peuvent se faire, selon la couleur désirée, avec de la chlorophylle, de l'encre de seiche, du safran, etc.

PROCÉDÉ POUR OBTENIR DE LA CHLOROPHYLLE (COULEUR NATURELLE Verte)

Prendre une quantité suffisante d'épinards ou de persil (**photo n° 2**). Réduire en purée au Robot-Coupe avec un peu d'eau. Extraire le jus à l'aide d'un torchon propre et le porter à 60/65°C minimum pour coaguler (cuire) la chlorophylle. Stopper la cuisson avec des glaçons. Passer avec le même torchon, égoutter, réserver et stocker.



3▲

Bases for imitation marble decorations

Depending on the desired colour, these can be made with chlorophyll, cuttlefish ink, saffron, etc.

METHOD FOR OBTAINING CHLOROPHYLL (NATURAL GREEN COLOUR)

Take a sufficient quantity of spinach or parsley (**photo no. 2**). Reduce to a puree in a food processor with a little water. Extract the juice with the help of a clean dishcloth and heat it to 60/65°C minimum so as to coagulate (cook) the chlorophyll. Stop cooking by adding ice cubes. Strain through the same dishcloth, drain, set aside, and store.



4▲

Vin gélifié pour fonds de plats colorés

INGRÉDIENTS

400 g de sucre
4 litres de vin rouge riche en tanin
3 litres d'eau gélifiée (voir p. 36)
1 litre de vin rouge tanique réduit de moitié

Gelled wine, for coloured bases

INGREDIENTS

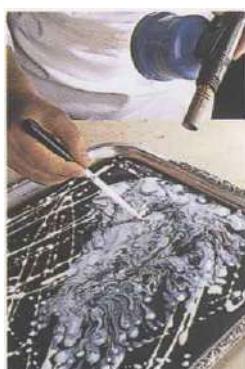
400 g sugar
4 litres red wine with high tannin content
3 litres white water (see p. 36)
1 litre tannic red wine reduced by half

PROCÉDÉ

Faire réduire les 4 litres de vin et le sucre à 1 litre (**photo n° 1**). Faire réduire le litre de vin rouge de moitié. Préparer 3 litres d'eau gélifiée. Additionner le tout.

METHOD

Reduce the 4 litres of wine and the sugar to 1 litre (**photo no. 1**). Reduce the litre of red wine by half. Prepare 3 litres of white water. Add all ingredients.



5▲



6▲

Les marbrures

Marbled effects

A l'aide d'un entonnoir à piston, couler le fond du marbre en préparation gélifiée (eau, lait, vin) dans le plat (**photo n° 3**). Mettre l'autre couleur en gouttes (**photo n° 4**), puis avec la pointe d'un couteau et un chalumeau, réaliser l'effet de marbre (**photo n° 5**). Une fois que le décor a pris consistance, couler une eau gélifiée à 22/24°C (**photo n° 6**), puis stocker le plat au réfrigérateur après solidification complète.

Using a funnel with a piston, pour the base colour for the marble (made from white water, gelled milk or gelled wine) into the dish (**photo no. 3**). Add the second colour in drops (**photo no. 4**). Then, using the point of a knife and a blow-torch, create a marbled effect (**photo no. 5**). Once the decoration has been created, pour on some white water at 22/24°C (**photo no. 6**), then store the dish in the refrigerator after it has set completely.



Coq en gelée | Coq in jelly



modèle Coq | Coq pattern

Les marqueteries de légumes

Vegetable Marquetry



1 ▲



2 ▲

À l'aide d'un scalpel, découper le contour de l'image en légume. La prendre délicatement avec les mains et la poser à l'endroit choisi sur le plat de présentation (voir photos p. ci-contre et ci-dessous).

Using a scalpel, cut the outline of the vegetable or fruit shape. Take it delicately with your hands and place it on the presentation dish (see photos p. opposite and below).

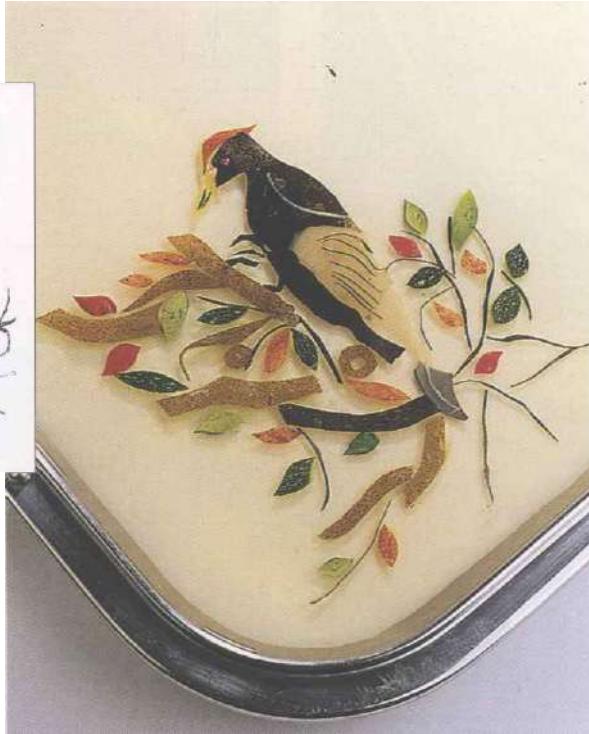
Prendre deux exemplaires du dessin à reproduire : un à mettre dans le fond du plat, recouvert d'un film plastique, et l'autre qui sera découpé en fonction des différentes formes et couleurs désirées. Se servir des éléments en papier découpé comme modèle pour tailler la peau des légumes ou des fruits (**photo n° 1**).

Appliquer la découpe ainsi obtenu sur le dessin du fond du plat et la maintenir à l'aide d'une goutte d'eau gélifiée (**photo n° 2**). Une fois l'image entièrement reconstituée en couleurs, couler une fine couche d'eau gélifiée pour maintenir le tout

Take two copies of the drawing to be reproduced: one to be put in the bottom of the dish, covered with plastic wrap, and the other to be cut up according to the different shapes and colours you want to feature. Use cut-up pieces of paper as a model for cutting shapes from the skin of the vegetables or fruits (**photo no. 1**). Apply each shape to the drawing in the bottom of the dish and keep it in place with a drop of white water (**photo no. 2**). Once the drawing has been entirely reconstructed in colour, pour on a fine layer of white water to keep it all in place.

Exemples de décors terminés et modèles

Examples of finished decorations and models



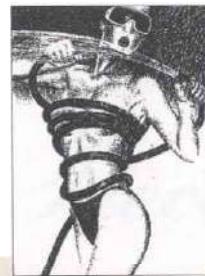
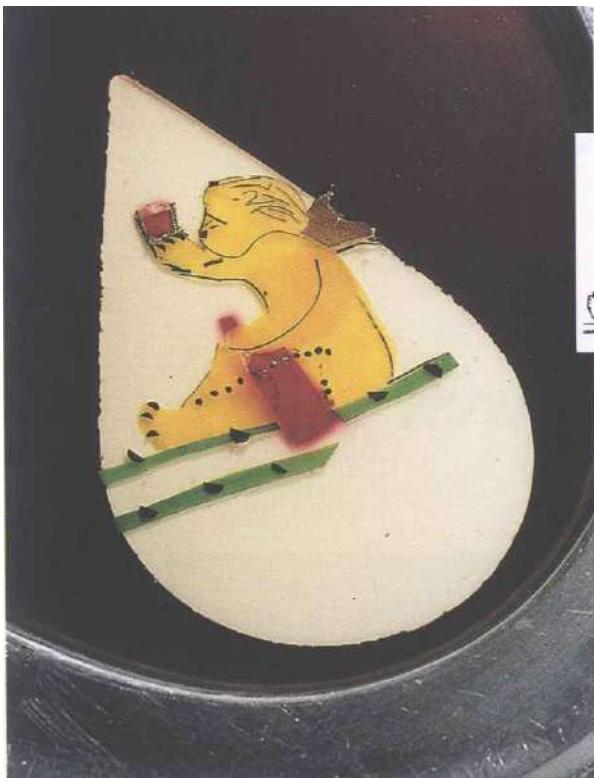
Japonaise | Japanese



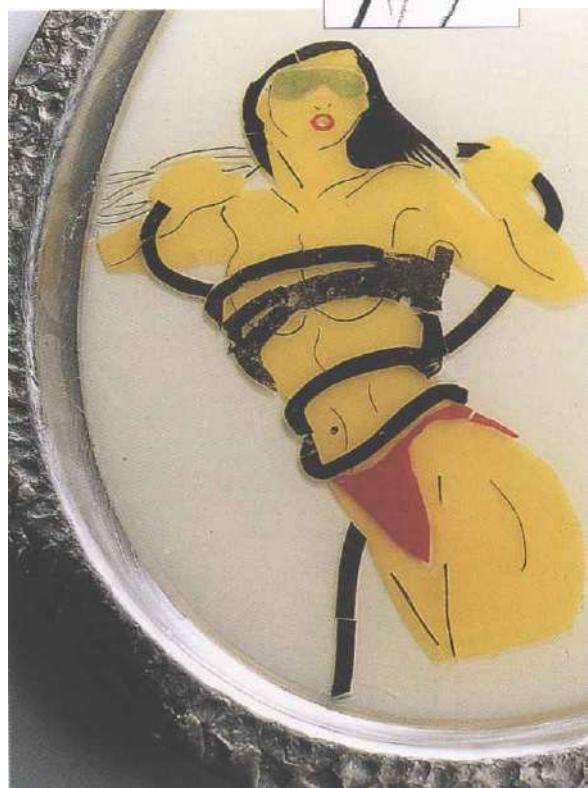
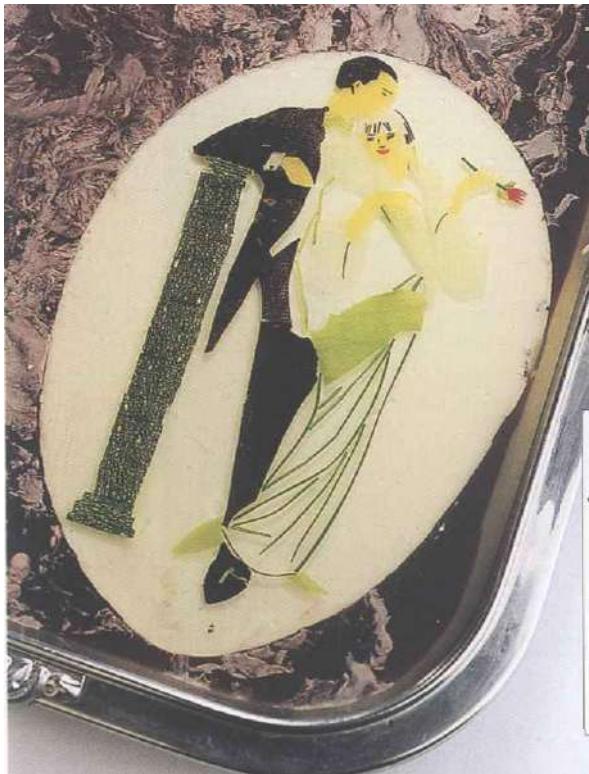
Les toucans | Toucans



Bacchus | Bacchus



Années folles | The thirties



Les tropiques | Tropics



*Les terrines
et les grosses pièces*
*Terrines
and Large Pieces*



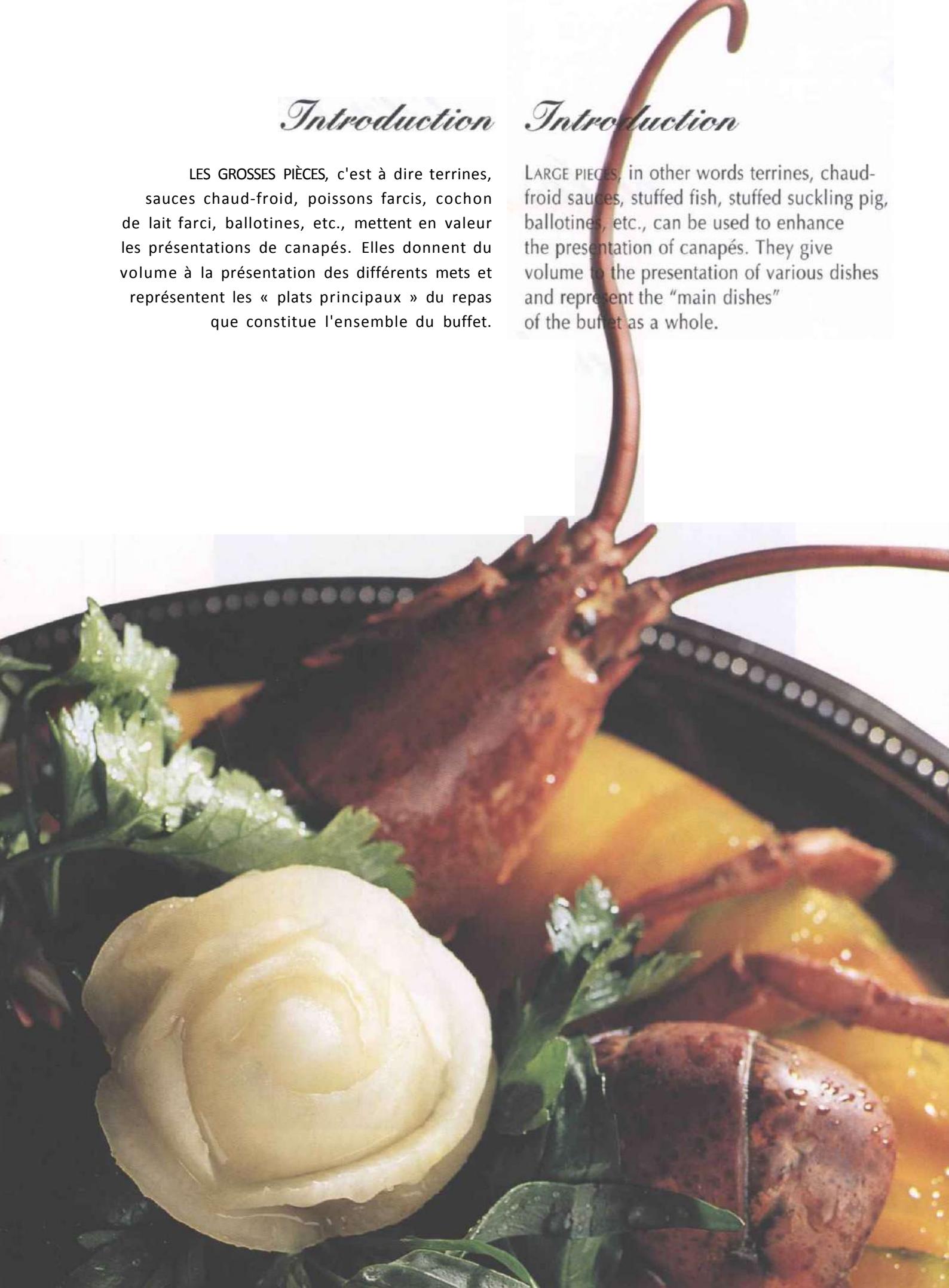
La larme | Larme

Introduction

LES GROSSES PIÈCES, c'est à dire terrines, sauces chaud-froid, poissons farcis, cochon de lait farci, ballotines, etc., mettent en valeur les présentations de canapés. Elles donnent du volume à la présentation des différents mets et représentent les « plats principaux » du repas que constitue l'ensemble du buffet.

Introduction

LARGE PIECES, in other words terrines, chaud-froid sauces, stuffed fish, stuffed suckling pig, ballotines, etc., can be used to enhance the presentation of canapés. They give volume to the presentation of various dishes and represent the "main dishes" of the buffet as a whole.



Les terrines | Terrines



1 •



◀ 2

*Terrine de barbue
à la gelée de coriandre* | *Brill Terrine
with Coriander Jelly*

INGRÉDIENTS

- 3 500 g de barbue
- 200 g de courgettes
- 200 g de carottes
- 200 g de fenouil
- 200 g d'oignons
- 400 g de tomates
- 600 g de gelée de poisson
- Q.S. safran, aneth, coriandre, sel et poivre
- 500 g d'aubergines
- Huile d'olives

PROCEDÉ

Habiller la barbue, lever les filets, les cuire à la vapeur à 55°C à cœur. Tailler les aubergines en longueur, les cuire à l'huile d'olive et les

INGREDIENTS

- 3,500 g brill
- 200 g courgettes
- 200 g canots
- 200 g fennel
- 200 g onions
- 400 g tomatoes
- 600 g fish jelly
- S.Q. saffron, dill, coriander, salt and pepper
- 500 g aubergines
- Olive oil

METHOD

Dress the brill, remove the fillets, steam them at 55°C (core temperature). Cut the aubergines lengthwise, fry them in olive oil and wipe

éponger. Tailler toute la garniture en brunoise, blanchir à l'anglaise (dans une eau fortement salée). Mettre au point la gelée au safran. Tapisser l'intérieur d'une terrine avec du film plastique alimentaire et chemiser de tranches d'aubergines poêlées à l'huile d'olive. Faire un montage comme un aspic et réserver au froid pendant 48 heures. Dresser sur assiette ou sur plat.

them. Dice all the garnish ingredients, and blanch by boiling in heavily salted water. Make the saffron jelly. Line the inside of a terrine dish with plastic food wrap and line with slices of aubergines fried in olive oil. Assemble as you would with an aspic jelly and keep cold for 48 hours. Present on a plate or dish.

Terrine de légumes | *Vegetable Terrine*



Terrine de légumes

Vegetable Terrine

INGRÉDIENTS

400 g de poivrons rouges	400 g red peppers
400 g de poivrons verts	400 g green peppers
400 g de poivrons jaunes	400 g yellow peppers
500 g d'artichauts	500 g artichokes
100 g d'oignons	10 g onions
500 g de consommé corsé	500 g strong consommé
50 g d'ail	50 g garlic
20 g de basilic	20 g basil
400 g de courgettes	400 g courgettes
400 g d'aubergines	400 g aubergines
300 g de tomates	300 g tomatoes
500 g d'huile d'olives	500 g olive oil
Q.S. sel et poivre	S.Q. salt and pepper

INGREDIENTS

400 g de poivrons rouges	400 g red peppers
400 g de poivrons verts	400 g green peppers
400 g de poivrons jaunes	400 g yellow peppers
500 g d'artichauts	500 g artichokes
100 g d'oignons	10 g onions
500 g de consommé corsé	500 g strong consommé
50 g d'ail	50 g garlic
20 g de basilic	20 g basil
400 g de courgettes	400 g courgettes
400 g d'aubergines	400 g aubergines
300 g de tomates	300 g tomatoes
500 g d'huile d'olives	500 g olive oil
Q.S. sel et poivre	S.Q. salt and pepper

PROCÉDÉ

Émincer finement les oignons. Les faire cuire avec un peu de consommé, jusqu'à évaporation. Tourner et cuire les artichauts. Découper les aubergines dans leur longueur et les courgettes dans leur largeur. Les faire sauter à l'huile et les égoutter. Plonger les poivrons dans l'huile bouillante pour retirer la peau, les égoutter et les réserver. Emonder et épépiner les tomates. Monter la terrine par couches multicolores et presser (**photo n° 1**). Réserver au réfrigérateur.

METHOD

Slice the onions finely. Cook them with a little of the consommé until evaporation. Remove the centre of the artichokes and cook the bottoms. Cut the aubergines up lengthwise and the courgettes widthwise. Sauté them in the oil then drain. Plunge the peppers into the boiling oil to remove the skin, then drain and set to one side. Remove the skins and seeds from the tomatoes. Assemble the terrine in multi-coloured layers and then press (**photo no. 1**). Keep in the refrigerator.



Terrine de saumon au saumon fumé

Salmon Terrine with Smoked Salmon



Terrine de saumon au saumon fumé

Salmon Terrine with Smoked Salmon

INGRÉDIENTS

300 g de saumon cuit	300 g cooked salmon
500 g de saumon fumé	500 g smoked salmon
300 g de crème liquide	300 g cream
Q.S. assaisonnement	S.Q. seasoning
20 g d'œufs de saumon	20 g salmon eggs
Q.S. gelée de crustacés (voir p. 22)	S.Q. shellfish jelly (see p. 22)
150 g de lèches de saumon cuit	150 g slivers cooked salmon
100 g de saumon fumé tranché	100 g smoked salmon in slices
Q.S. cerfeuil, estragon, persil plat, menthe	S.Q. chervil, tarragon, flat parsley, mint
250 g de gelée de crustacés	250 g shellfish jelly

PROCÉDÉ

Chemiser la terrine avec un film plastique alimentaire, puis avec du saumon fumé tranché. Réaliser la mousse de saumon en hachant au mixer les chutes de saumon cuit et les chutes de saumon fumé.

Monter avec la crème et ajouter l'assaisonnement.

Garnir la terrine de mousse de saumon. Ajouter délicatement les œufs de saumon puis, au centre, un œil formé d'une lèche de saumon cuit, roulé dans du saumon fumé tranché.

Démouler après avoir réservé au frais pendant 12 heures minimum (**photo n° 1**).

MÉTHODE

Line the terrine with plastic food wrap, then with the smoked salmon slices. Make the salmon mousse by chopping the cooked salmon pieces and smoked salmon pieces in a mixer. Whisk with the cream and add the seasoning. Fill the terrine with salmon mousse. Add the salmon eggs carefully, then, in the centre, make an "eye" from a sliver of cooked salmon, rolled in sliced smoked salmon. Keep in a cold place for 12 hours minimum then remove from mould (**photo no. 1**).



1 A

*Terrine de foies
gras mi-cuits*

*Half-Cooked
Foie Gras Terrin*



*Terrine de foies gras
mi-cuits* | *Half-Cooked
Foie Gras Terrine*

INGRÉDIENTS

1 900 g de foies gras
Assaisonnement (voir ci-dessous)
Marinade (voir ci-dessous)

INGRÉDIENTS DE L'ASSAISONNEMENT

30 g de sel
2 g de poivre
0,5 g de noix de muscade
4 g de sel nitrité

INGRÉDIENTS DE LA MARINADE

5 g de cognac
5 g de porto
50 g de jus de truffes

INGREDIENTS

1,900 g foie gras livers
Seasoning (see below)
Marinade (see below)

INGREDIENTS FOR THE SEASONING

30 g salt
2 g pepper
0.5 nutmeg
4 g sodium nitrite

INGREDIENTS FOR THE MARINADE

5 g cognac
5 g port
50 g truffle juice

PROCÉDÉ

Déveiner les foies gras et les assaisonner. Les faire mariner pendant 24 heures à couvert.

Cuire au bain-marie en terrine à 80°C, four soufflant 72°C, pendant 1 heure 30 à 2 heures. Température intérieure 48/52°C. Egoutter le sérum sorti des foies. Laisser refroidir lentement. Mettre sous légère presse. Après 6 heures de froid, recouvrir de graisse de foie gras. Attention, toujours poser du papier d'aluminium sur la terrine pour éviter l'oxydation !

METHOD

Remove the veins from the foie gras livers and season. Marinate them for 24 hours in a covered pan. Place in a terrine and cook in a bain-marie at 80°C, in a 72°C fan oven, for 1½ to 2 hours. Interior temperature: 48/52°C. Drain the liquid from the livers. Leave to cool slowly. Press lightly. After 6 hours in the cold, cover with foie gras fat again. Always place aluminium paper on top of the terrine to avoid oxidization.



*Mousse de cailles
aux baies de genièvre* | *Quail Mousse
with Juniper Berries*

INGRÉDIENTS

10 cailles
200 g de velouté de volaille (voir p. 13)
200 g de crème liquide
2 g de grains de genièvre
200 g de foie gras cuit
1 litre de gelée fondue (voir p-24)
Sel, poivre
Q.S. armagnac
Q.S. sauce chaud-froid brune (voir p. 27)

INGREDIENTS

10 quails
200 g poultry velouté (see P. 13)
200 g cream
2 g juniper berries
200 g cooked foie gras
1 litre melted jelly (see p. 24)
Salt, pepper
S. Q. Armagnac
S. Q. brown chaud-froid sauce (see p. 27)

METHOD

Fry the quails after adding salt and pepper and placing a juniper berry inside each one. Flambé them. Remove the wings from 5 of them, trim them and keep in a cold place. Infuse 10 juniper berries in the jelly. Chop up the 5 remaining quails

les 5 cailles restantes et les cuisses et carcasses des cailles dont on a détaché les ailes. Passer le tout au « cutter » ainsi que le foie gras.

Assaisonnez et passer au tamis. Mélanger le velouté et la gelée à la purée obtenue.

Bien lisser l'appareil, incorporer la moitié de la crème fouettée et vérifier l'assaisonnement. Mouler la mousse dans un moule à charlotte chemisé de gelée et décorer à votre goût. Mettre au froid. Napper les suprêmes de cailles de sauce chaud-froid brune. Démouler la mousse sur un plat adéquat, entourer les suprêmes et finir avec un cordon de gelée.

roughly along with the legs and carcasses of the quails with the wings removed. Cut them all up finely in a cutter, along with the foie gras. Season and strain. Mix the and the jelly into the purée obtained as a result. Smooth the mixture, incorporate half of the whipped cream and check the seasoning. Mould the mousse in a charlotte mould lined with jelly and decorate to taste. Put in a cold place. Coat the quail supremes with brown chaud-froid sauce. Turn the mousse out on a suitable dish, surround with the supremes and finish off with a ribbon of jelly.

PROCÉDÉ

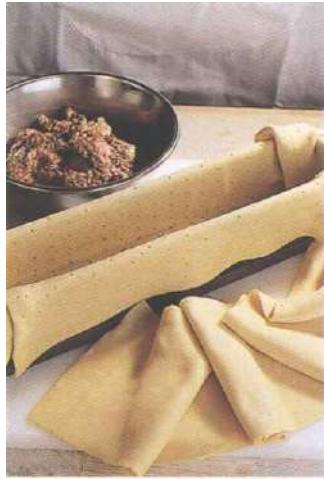
Poêler les cailles après les avoir salées et poivrées et avoir introduit un grain de genièvre dans chacune. Les flamber. Détacher les ailes de 5 d'entre elles, les parer et les réserver au froid. Faire infuser 10 grains de genièvre dans la gelée. Hacher grossièrement

Pâté en croûte | Pâté in a Pastry Crust



Pâté en croûte

Pâté in a Pastry Crust



1 ▲

PROCÉDÉ

Faire mariner les viandes 12 heures à l'avance minimum. Porter la marinade et le bouillon de porc à 85°C et y saisir la viande pendant 10 minutes. Réaliser la farce en passant la gorge au hachoir, les foies raidis (cuits juste rosés) avec les échalotes et le porto puis en mélangeant avec les œufs et le tari. Assembler les lèches avec la farce. Chemiser un moule avec une abaisse de pâte à pâté (**photo n° 1**), garnir de châir et recouvrir d'une abaisse de pâte à pâté. Crêter* cette abaisse avec celle qui chemise le moule. Recouvrir d'une abaisse en chutes de feuillettage, dorer et rayer. Creuser 2 ou 3 cheminées et cuire à 250°C pendant 15 minutes puis à 180°C pendant 45 minutes (four à air pulsé 250°C et 160°C) (**photo n° 2**). Température intérieure à cœur : 80°C maximum.

MÉTHOD

Marinate the meat 12 hours in advance minimum. Heat the marinade and the pork stock to 85°C and cook the meat in it for 10 minutes. Make the stuffing by chopping the throat in a machine, along with the livers fried rapidly with the shallots (stop while still pink) and the port, then mixing with the eggs and tari. Assemble the slivers of meat with the stuffing. Line a mould with some rolled-out pâté pastry (**photo no. 1**), fill with meat and then cover with another layer of pastry. Pinch the sides of this layer with the bottom layer. Cover with a layer made of puff pastry trimmings, glaze and draw lines on the top. Make 2 or 3 openings in the top with small tubes and cook at 250°C for 15 minutes, then 180°C for 45 minutes (pulsated-air oven at 250°C and 160°C) (**photo no. 2**). Interior core temperature: 80°C maximum.

INGRÉDIENTS

Marinade
Farce
Pâté à pâté (voir p. 30)
Feuilletage (voir p. 34 des Buffets sucrés)

INGREDIENTS

Marinade
Stuffing
Pâté pastry (see p. 30)
Puff pastry (see p. 34 in Les Buffets sucrés)

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE

1 000 g de viandes taillées en lèches (échine, épaule de porc)
80 g d'échalotes
30 g d'oignons
100 g de carottes
1 bouquet garni
500 g de vin blanc
20 g de sel nitrité
2 g de poivre
0,5 g de noix de muscade
5 g d'ail
3 litres de bouillon de volaille (voir p. 13)

INGREDIENTS FOR THE MARINADE

1,000 g meat cut into slivers (pork shin, shoulder)
80 g shallots
30 g onions
100 g carrots
1 bouquet garni
500 g white wine
20 g sodium nitrite
2 g pepper
0.5 g nutmeg
5 g garlic
3 litres chicken stock (see p-13)

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE

600 g de gorge de porc assaisonnée
100 g de foies de volailles
100 g de porto
60 g d'œufs
10g de tari*
50 g d'échalotes

INGREDIENTS FOR THE STUFFING

600 g seasoned pork throat
100 g chicken livers
100 g port
60 g egg
10g tari*
50 g shallots



2 ▲



Turbot farci en chaud-froid | Stuffed Turbot in Chaud-Froid Sauce

Les grosses pièces | Large Pieces

Turbot farci en chaud-froid

INGRÉDIENTS

1 turbot de 2 000g à 3 000g
1 000 g de farce de poisson
(voir p. 25)
500 g de farce cuite de poisson
pour masquer (voir p. 26)
6 litres de chaud-froid de
poisson (voir p. 27)
Q.S. décoration (radis,
concombre)

PROCÉDÉ

Habiller et désarêter le poisson (**photo n° 1**). Le poser sur papier film, assaisonner l'intérieur et le farcir (**photo n° 2**). Refermer le poisson avec le film (**photo n° 3**). Cuire au four vapeur à 80°C, température à cœur : 65°C. Retirer les deux peaux à froid. Lisser le poisson avec la

Stuffed Turbot in Chaud-Froid Sauce

INGREDIENTS

1 turbot (between 2,000 and
3,000 g)
1,000 g fish stuffing (see
p. 25)
500 g cooked fish stuffing to
cover (see p. 26)
6 litres fish chaud-froid sauce
(see p. 27)
S.Q. decoration (radish,
cucumber)

METHOD

Dress the fish and remove the bones (**photo no. 1**). Place it on cooking paper, season the inside and stuff (**photo no. 2**). Close the fish up with the paper (**photo no. 3**). Cook in a steam oven at 80°C, core temperature: 65°C. Remove the 2 skins while cold. Smooth the stuffing



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

farce cuite et recouvrir de chaud-froid (T° 23/21/20°C). Décorer selon son goût (voir **photo n° 4** et **photo ci-contre**) et glacer à la gelée de poisson (**photo n° 4**).

over the fish and cover with chaud-froid sauce (Temp: 23/21/20°C). Decorate to taste (see **photo no. 4** and **photo opposite**) and glaze with fish jelly (**photo no. 4**).



Langouste Bellevue | *Crayfish Bellevue*

Langouste Bellevue

Crayfish Bellevue

INGRÉDIENTS

Q.S. court-bouillon de crustacés (voir p. 22)
1 langouste de 2 500 g
Q.S. truffes et tomates (décoration)
10 tomates garnies de macedoine
10 œufs mimosa
2 litres de gelée de crustacés ou de poisson (voir p. 22)
Socle
Base



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

PROCÉDÉ

Faire cuire la langouste dans le court-bouillon pendant 20 minutes en la gardant droite. Laisser refroidir et garder dans sa cuisson.

Préparer la décoration avec les truffes et les tomates.

Décortiquer en retirant l'abdomen du crustacé, le tailler en tranches (**photo n° 1**) et le poser sur grille, le décorer et le glacer (**photo n° 2**). Poser la carcasse de l'abdomen et la tête de langouste sur le socle et coller les médaillons avec un peu de gelée (**photos n° 3 et 4**).

Dresser sur plat ou miroir avec la garniture (tomates, œufs).

MÉTHOD

Cook the crayfish in the stock for 20 minutes keeping it upright. Allow to cool and keep in the cooking stock. Prepare the decoration with the truffles and tomatoes.

Shell the crayfish, removing its abdomen, cut into slices (**photo no. 1**) and place it on a wire rack. Decorate and glaze it (**photo no. 2**). Place the carcass of the abdomen and head of the crayfish on the base and stick on the medallions with a little jelly (**photos no. 3 and 4**).

Arrange on a dish or silver plate with the garnish (tomatoes, eggs).



Saumon froid reconstitué | Reconstructed Cold Salmon

Saumon froid reconstitué

Reconstructed Cold Salmon

INGRÉDIENTS

2 600 g de saumon brut

400 g de farce de poissons

(voir p. 25)

Q.S. assaisonnement

INGREDIENTS

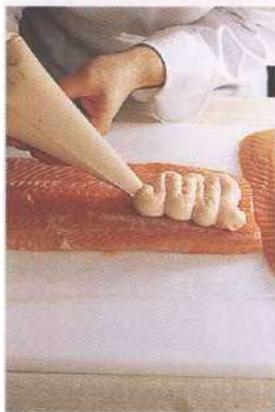
2,600 g raw salmon

400 g fish stock (see p. 25)

S.Q. seasoning



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

PROCÉDÉ

Vider le poisson sans percer le fiel et le laver abondamment.

Désarêter et réserver une demi-tête et la queue (**photo**

n° 1). Coller les 2 filets assaisonnés avec de la farce de poissons (**photos n° 2 et 3**). Rouler les filets dans un film et cuire à 80°C ambiante et 62°C à cœur (**photo n° 4**). Tailler les darnes, décorer de légumes (**photo n° 5**) et présenter en reconstituant le poisson avec la tête et la queue blanchies au préalable (**photo n° 6**).

MÉTHOD

Empty the fish without piercing the gall bladder and wash it thoroughly. Remove the bones and set aside half of the head and the tail (**photo no. 1**). Stick the 2 seasoned fillets together with the fish stuffing (**photos no. 2 and 3**). Roll the fillets in aluminium paper and cook at 80°C (ambient temperature) and 62°C (core temperature) (**photo no. 4**). Trim the fish steaks, decorate with vegetables (**photo no. 5**) and present by reconstructing the fish with the blanched head and tail (**photo no. 6**).



5 ▲



6 ▲

Turban de sole | Sole Turban



rijsjjsR
g*;J..

Turban de sole | Sole Turban



PROCÉDÉ

POUR LA FARCE

Passer au Robot-Coupe bien froid les poissons et crustacés, ajouter les œufs, puis la crème en dernier. Tamiser la mousse et laisser refroidir.

PROCÉDÉ (POUR LE TURBAN DE SOLE)

Battre les filets de sole (**photo**

n° 1). Chemiser un moule à savarin de film plastique alimentaire puis des filets (**photo n° 2).** Garnir de mousse de poisson (**photo n° 3).** Rabattre les filets sur le dessus, refermer avec le film plastique alimentaire. Cuire au four vapeur à 80°C pendant 30/35 minutes, température à cœur 65°C.

Présenter, soit tel quel (**photo ci-contre**), soit tranché à

froid (**photo n° 4)** ou reconstitué avec la gelée dans un moule en dôme pour une présentation en marquise (**photo n° 5).** Stocker avant dressage.

METHOD

FOR THE STUFFING

Chop the fish and shellfish in a mixer, add the eggs, then the cream last of all. Put the mousse through a sieve and leave to cool.

METHOD (FOR THE SOLE TURBAN)

Beat the sole fillets (**photo no. 1).** Line a savarin mould with plastic food wrap then put the fillets in (**photo no. 2).** Fill with fish mousse (**photo no. 3).** Fold the fillets over, close up using the plastic food wrap. Cook in a steam oven at 80°C for 30/35 minutes (core temperature: 65°C). Present either as it is (**photo opposite**), or sliced up cold (**photo no. 4) or reconstructed using the jelly in a dome-shaped mould for a marquise presentation (**photo no. 5).** Store before presenting.**

INGRÉDIENTS

10 filets de sole

Q.S. farce de crustacés (p. 25)

Q.S. eau avec thym, laurier et

vin blanc

INGREDIENTS

10 sole fillets

S.Q. shelfish stuffing (p. 25)

S.Q. water with thyme, bay

and white wine

INGRÉDIENTS

POUR LA FARCE

50 g de filet de sole

50 g de brochet

60 g de corail de coquilles

Saint-Jacques

Q.S. sel et poivre

50 g d'œufs

200 g de crème

Décor selon son goût

INGREDIENTS

FOR THE STUFFING

50 g sole fillet

50 g pike

60 g scallop coral

S.Q. salt and pepper

50 g eggs

200 g thick cream

Decoration according to taste



*Balletine de
volaille de
Bresse*

*Balletine of
Bresse Chicken*



Ballotine de volaille de Bresse

Ballotine of Bresse Chicken

INGRÉDIENTS

150 g de ris de veau en cubes
100 g de foie gras en cubes
150 g de poitrine fraîche hachée
150 g de poulet haché
150 g de morilles sèches
130 g de brunoise de carottes, céleris et échalotes
20 g de ciboulette
50 g de porto
15 g de sel
Q.S. poivre
1 900 g de poulet de Bresse

INGREDIENTS

150 g calf's sweetbreads in cubes
100 g foie gras in cubes
150 g fresh chopped breast of pork
150 g chopped chicken
150 g dried morels
130 g diced carrots, celery and shallots
20 g chives
50 g port
S.Q. pepper
1,900 g Bresse chicken

PROCÉDÉ

Désosser le poulet par le dos (**photo n° 1**). Mélanger la poitrine hachée avec la chair de poulet hachée. Ajouter les dés de ris de veau et les dés de foies gras crus, les morilles sautées, la brunoise, la ciboulette, le porto et l'assaisonnement. Saler et poivrer la volaille. Garnir de farce et recoudre la volaille.

METHOD

Remove the bones from the chicken from the back (**photo no. 1**). Mix the chopped pork breast with the chopped chicken. Add the diced calf's sweetbreads and the diced raw foie gras, the sautées morels, the diced vegetables, the chives, the port and the seasoning. Sprinkle the chicken with salt and pepper. Fill with



1 ▲



2 ▲

stuffing and sew the chicken up. Colour with clarified butter and cook "sous vide" in a retractable pouch for IV2 to 2 hours at 80°C or poach in the usual way in a poultry stock at 80°C (room temperature) and stop at 68°C (core temperature). Cool with iced water (**photo no. 2**).

Ballotine de cailles aux girolles

Ballotine of Quails with Chanterelle Mushrooms

INGRÉDIENTS

4 cailles
300 g de girolles fraîches
250 g de farce de volaille (voir P-25)
Q.S. cerfeuil concassé
400 g de blancs de volailles cuits
Q.S. églantine, cognac et porto

INGREDIENTS

4 quails
300 g fresh chanterelle mushrooms
250 g chicken stuffing (see p- 25)
S.Q. ground chervil
400 g cooked chicken breasts
S.Q. eglantine, cognac and port

PROCÉDÉ

Désosser les cailles (**photo n° 3**). Garder les têtes et les pattes. Assaisonner avec de l'églantine, cognac et porto et laisser macérer pendant 24 heures. Faire tomber les girolles puis préparer la farce. Farcir les cailles et les rouler individuellement dans du film

METHOD

Remove the bones from the quails (**photo no. 3**). Keep the heads and feet. Season with the eglantine, cognac and port and leave to macerate for 24 hours. Sauté the chanterelle mushrooms then prepare the stuffing. Stuff the quails and roll them



3 ▲



4 ▲

plastique alimentaire. Cuire au four vapeur à 80°C température ambiante et stopper à 65°C à cœur. Refroidir, désosser, masquer et reconstituer la caille. Décorer joliment avec le blanc de poulet glacé à la gelée. Conserver au réfrigérateur avant dressage.

individually in plastic food wrap. Cook in a steam oven at 80°C (ambient temperature) and stop cooking at 65°C (core temperature). Decorate attractively with the chicken breast glazed with jelly. Keep in the refrigerator before presenting.

Poularde Belle de Lauris

Poulard Belle de Lauris





1 •



« 3



2 •



< 4

Volaille en chaud-froid à l'estragon

INGRÉDIENTS

1 volaille de 1200 à 1 500 g
Q.S. fond blanc
Q.S. estragon
350 g de blancs de volailles
200 g de foie gras
1 dl de chaud-froid blanc
(voir p. 28)
100 g de crème fouettée
Q.S. cognac
4 litres de chaud-froid blanc
(voir p. 28)
2 litres de gelée de volaille
(voir p. 24)
Q.S. pointes d'asperges

PRO CÉDÉ

Habiller la volaille. La pocher à 80°C dans du fond blanc avec de l'estragon (voir **photo n° 1**). Réaliser la farce avec les blancs de volaille, le foie gras, le décilitre de chaud-froid, la crème fouettée et le cognac. À froid, éplucher la volaille, lever les filets et les couper en aiguillettes. Reconstituer la volaille, la lisser avec la farce, la napper de sauce chaud-froid blanc (**photo n° 3**) et décorer avant de glacer (**photo n° 4**).

Chicken in a Chaud-Froid Sauce with Tarragon

INGREDIENTS

1 chicken (1,200 to 1,500 g)
S.Q. white gravy
S.Q. tarragon
350 g chicken breasts
200 g foie gras
1 dl white chaud-froid sauce
(see p. 28)
100 g whipped cream
S.Q. cognac
4 litres white chaud-froid
sauce (see p. 28)
2 litres chicken jelly
(see p. 24)
S.Q. asparagus tips

METHOD

Dress the chicken. Poach it at 80°C in the white gravy with the tarragon (**photo no. 1**). Make the stuffing with the chicken breasts, foie gras, the decilitre of chaud-froid sauce, the whipped cream and the cognac. Dissect the chicken cold, remove the fillets and cut them into *aiguillettes*. Reconstruct the chicken, smooth over with the stuffing; coat with the white chaud-froid sauce (**photo no. 3**) and decorate before glazing (**photo no. 4**).

Poularde Belle de Lauris

INGRÉDIENTS

2 poulards
Q.S. fond blanc (voir p. 13)
50 cl de crème fraîche
Q.S. roux blanc (voir p. 20)
500 gde bœuf maigre
500 g de foie gras
1 500 g d'asperges vertes
10 pointes de petites asperges
vertes

PROCÉDÉ

Pocher les volailles dans un fond blanc à 80°C température ambiante (**photo n° 1**).

n° 1). Utiliser le fond pour préparer une gelée de volaille clarifiée à l'aide du bœuf maigre (voir p. 23). Préparer un chaud-froid à base de velouté mouillé avec de la gelée de volaille, sur une base de roux blanc (voir p. 20). Additionner 30 cl de crème fraîche au velouté, réduire et dépoiller. Ajouter ensuite 10 cl de crème fraîche et passer à l'étamine. Lever les estomacs des volailles, les diviser en médaillons, les napper de chaud-froid, les décorer (**photo n° 2**) puis les lustrer à la gelée précédemment réalisée.

Réaliser une mousse en passant les cuisses dépouillées au « cutter », puis au tamis.

Doubler avec du foie gras poché également réduit en purée. Mélanger le tout en ajoutant les têtes d'asperges foulées à l'étamine. Ajouter 1 dl de gelée réduite de moitié et 10 cl de crème fraîche légèrement montée. Reformer les volailles avec les cuisses dont les os de poitrine ont été enlevés. Napper de chaud-froid. Décorer de pointes d'asperges et glacer à la gelée.

Poulard Belle de Lauris

INGREDIENTS

2 pouliers
S.Q. white gravy (see p. 13)
50 cl crème fraîche
S.Q. white roux sauce (see p. 20)
500 g lean beef
500 g foie gras
1,500 g green asparagus
10 small green asparagus tips

METHOD

Poach the chickens in a white gravy at 80°C, ambient temperature (**photo no. 1**).

Use the gravy to prepare a clarified chicken jelly using the lean beef (see p. 23). Prepare a chaud-froid based on a sauce with added chicken jelly, on a white roux sauce base (see p. 20). Add 30 cl crème fraîche to the , reduce and remove any impurities from the surface. Then add 10 cl crème fraîche and put through a cheesecloth. Wash the chicken stomachs, divide them into medallions, coat with chaud-froid sauce (**photo no. 2**), decorate, then glaze with the jelly you have made. Make a mousse by cutting up the legs, removing the bones and putting through a sieve. Double in size using poached foie gras, also reduced to a purée. Mix all the ingredients together, adding the asparagus heads pressed through a cheesecloth. Add 1 dl of jelly reduced by half and 10 cl crème fraîche lightly whisked. Put the chickens back together with the legs, after removing the breast bones. Coat with chaud-froid sauce. Decorate with asparagus tips and glaze with jelly.



*Canard froid
glacé à la
Margaux*

*Cold Duck
Glazed with
Margaux*



Canard froid glacé à la Margaux

Cold Duck Glazed with Margaux



INGRÉDIENTS

2 canards (soit 5 000g en tout)
200 g de carottes
1 bouquet garni
300 g de foie gras semi-cuit
300 g de demi-glace de veau
500 g d'olives vertes farcies
150 g de beurre
4 000 g de vin Margaux A.O.C.
200 g d'oignons
1 500 g de crème
4 000 g de gelée de volaille (voir p. 23)
100 g de truffes
200 g de farine
Sel et poivre

INGREDIENTS

2 ducks (i.e. 5,000g in total)
200 g canots
1 bouquet garni
300 g half-cooked foie gras
300 g veal demi-glace
500 g stuffed green olives
150 g butter
4,000 g Margaux wine (appellation contrôlée)
200g onions
1,500 g cream
4,000 g chicken jelly (see p. 23)
100 g truffles
200 g flour
Salt and pepper

MÉTHODE

Habiller les canards et les braiser avec une garniture aromatique. Mouiller au vin. Lorsqu'ils sont froids, lever les suprêmes. Préparer une mousse de canard avec les cuisses d'un canard passées au « cutter ». Additionner de la gelée de volaille clarifiée et d'un quart de purée de foie gras mi-cuit, puis de 10 cl de crème fraîche à demi montée. Mettre la mousse au froid en la remuant de temps en temps. Vérifier l'assaisonnement. Supprimer les os de l'estomac, garnir la carcasse de canard froide en la disposant de manière à reconstituer le canard. Décorer les suprêmes en aiguillettes longues et minces (**photo n° 1**). Réaliser un chaud-froid brun avec le fond de braisage réduit et une demi-glace de veau. Passer les aiguillettes au chaud-froid (**photo n° 2**) et dresser le canard.

Dress the ducks and braise them with a seasoned garnish. Add wine. When they are cold, remove the supremes. Prepare a duck mousse by putting the duck legs through a cutter. Add clarified, reduced chicken jelly and a quarter-litre of half-cooked foie gras purée, then 10 cl of half-whipped *crème fraîche*. Put the mousse in a cold place, stirring from time to time. Check the seasoning. Remove the bone from the stomach, fill the carcass of the cold duck, arranging it so as to reconstruct the duck. Decorate the supremes with long, thin *aiguillettes* (**photo no. 1**). Make a brown chaud-froid sauce using a gravy made from the reduced braising liquid and a veal demi-glace. Dip the *aiguillettes* in the chaud-froid (**photo no. 2**) sauce and arrange the duck.



2 •

Carre de veau glace *Glazed Loin of Veal*





Beurre de foie gras

INGRÉDIENTS

100g de beurre ramolli
100 g de foie gras cuit
Q.S. assaisonnement
et porto blanc

PROCÉDÉ

Mélanger le tout intimement.
Réservé pour usage.

Foie Gras Butter

INGREDIENTS

100 g soft butter
100 g cooked foie gras
S.Q. seasoning and white port

METHOD

Mix together thoroughly.
Keep aside to use later.

Selle d'agneau froide reconstituée

INGRÉDIENTS

1 800 g de selle d'agneau
100g de carottes
1 gousse d'ail
100 g d'oignons
Q.S. de thym et de laurier
Q.S. de beurre
200 g de beurre de foie gras

PROCÉDÉ

Préparer la viande avant cuisson (**photo n° 3**). Assaisonner la viande et la mettre à rôtir au four pendant 25 minutes à 150°C, température à cœur : 58°C. Éplucher et tailler en mirepoix les carottes et les oignons et les ajouter à mi-cuisson avec le thym, l'ail et le laurier. Après cuisson, débarrasser, tailler les filets à froid et couper en tranches avant de reconstruire la selle à l'aide d'un beurre de foie gras (**photo n° 4**).

Reconstructed Lamb Saddle

INGREDIENTS

1,800 g lamb saddle
100 g carrots
1 garlic clove
100 g onions
S.Q. thyme and bay
S.Q. butter
200 g foie gras butter

METHOD

Prepare the meat before cooking (**photo n° 3**). Season the meat and put it to roast in the oven for 25 minutes at 150°C (core temperature: 58°C). Peel and dice the carrots and onions and add them along with the thyme, garlic and bay, half-way through cooking. Once cooked, remove from the dish, trim the fillets once cold and cut into slices before reconstructing the saddle with the help of foie gras butter (**photo no. 4**).

Carré de veau glacé

INGRÉDIENTS

2 canés de veau 5 côtes
3 000 g de gelée brune (voir p. 21)

PROCÉDÉ

Préparer la viande et habiller le carré en grattant les os (**photo n° 1**). Pesaer, ficeler et assaisonner la viande en conséquence (voir tableau des assaisonnements p. 114). Rôtir le carré et les longes à basse température pendant 3 h 00 à 3 h 30, température ambiante 100°C et température à cœur 60°C. Trancher à froid et reconstituer en collant légèrement à la gelée. Décorer de fleurs de légumes (voir page 35 et **photo n° 1**) et glacer à la gelée.

Glazed Loin of Veal

INGREDIENTS

2 veal loins with 5 chops
3,000 g brown jelly (see p. 21)

METHOD

Prepare the meat and dress the loin, cleaning the bones (**photo n° 2**). Weight, tie up and seasoning the meat (see seasoning table, p. 114). Roast the loins at low temperature for 3 to 3½ hours (room temperature: 100°C, core temperature: 60°C). Slice when cold and reconstruct by sticking together with a little jelly. Decorate with vegetable flowers (see p. 35 and **photo no. 1**), and glaze with jelly.



2 ▲



3 ▲



4 A

*- Les canapés dinatoires
Supper canapés*



Profusion | Profusion

Introduction *Introduction*

LES CANAPÉS DÎNATOIRES sont généralement plus élaborés qu'un canapé à base de pain de mie. Étant plus cuisinés, ils constituent aisément un repas à eux seuls et permettent de faire durer une soirée sans que les convives qui le désirent soient obligés de se mettre à table.

Les canapés se proposent aussi bien chauds que froids.

SUPPER CANAPÉS are generally more elaborate than canapés based on sandwich bread. Since they tend to be cooked, they can easily constitute a meal in themselves and can make a party last without the guests having to sit down at a table. Canapés can be presented both hot and cold.



Les préparations chaudes

Hot Preparations

Tarte à l'oignon

Onion Tart

INGRÉDIENTS

800 g d'oignons épluchés et émincés
Q.S. beurre
Q.S. appareil à quiche lorraine
P.M. sel, poivre, muscade

PROCÉDÉ

Tomber* les oignons au beurre. Réaliser l'appareil à quiche lorraine. Ajouter le sel, le poivre et la muscade. Lier les oignons froids avec une petite partie de l'appareil à quiche. Verser le tout dans la tourte et recouvrir d'appareil.

Cuire à 180°C pendant 30 minutes.

INGREDIENTS

800 g onions, peeled and chopped
S.Q. butter
S. Q. quiche lorraine mixture
Salt, pepper, nutmeg

MÉTHOD

Fry the onions rapidly in the butter. Make the quiche lorraine mixture. Add the salt, pepper and nutmeg. Mix the onions together once cold with a small amount of the *quiche* mixture. Pour it all into the tart and cover with the quiche mixture. Cook at 180°C for 30 minutes.

Rappel

Reminder

Appareil à quiche lorraine

Quiche Lorraine Mixture

INGRÉDIENTS

250 gde crème fleurette
 125 g d'oeufs
Q.S. de sel, poivre et noix de muscade

INGREDIENTS

250 g cream
 125 g egg
S.Q. salt, pepper and nutmeg

MÉTHOD

Mix all the ingredients together with a spatula without introducing too much air.

Mélanger à la spatule tous les ingrédients sans incorporer trop d'air.

PROCÉDÉ

Hot Preparations

Pizza

Pizza

INGRÉDIENTS

50 gde pâte à brioche (voir p. 31)
 120 g d'appareil à pizza
 20 g de Mozzarella
 2 g d'olive
 4 g d'anchois
 100gde tomates en tranches

PROCÉDÉ

Cuire à 250°C pendant 6 minutes, puis à 160°C pendant 5 minutes.

INGRÉDIENTS

POUR L'APPAREIL À PIZZA
 20 g d'huile d'olive
 400 g d'oignons en rondelles
 700 g de tomates épépinées
 1 gde piments hachés
 finement
 40 g de vin blanc
 70gde concentré de tomates
Q.S. persil, sel, poivre, sucre, herbes de Provence (origan)
 2 gousses d'ail hachées
 (facultatif)

PROCÉDÉ POUR

L'APPAREIL À PIZZA
 Tomber* les oignons dans l'huile d'olive. Monder et épépiner les tomates et ajouter le reste des ingrédients.

INGRÉDIENTS

50 g brioche dough (see p. 31)
 120 g pizza mixture
 20 g Mozzarella
 2 g olive
 4 g anchovies
 100 g tomatoes in slices

MÉTHOD

Cook at 250°C for 6 minutes, then at 160°C for 5 minutes.

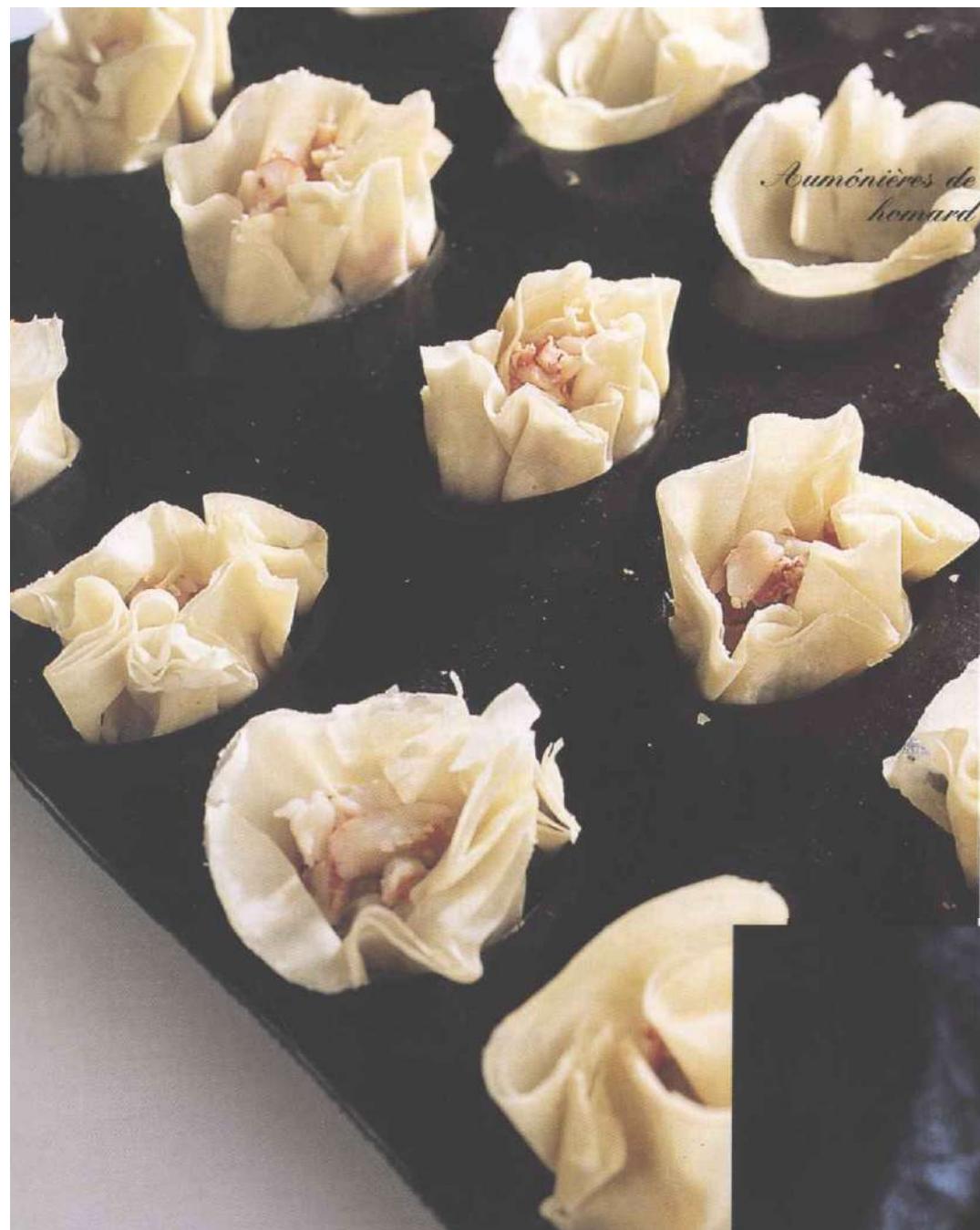
INGRÉDIENTS

FOR THE PIZZA
MIXTURE
 20 g olive oil
 400 g onions sliced into rounds
 700 g deseeded tomatoes
 1 g finely chopped hot peppers
 40 g white wine
 70 g tomato purée
S.Q. parsley, salt, pepper, sugar, Provence herbs (oregano)
 2 chopped garlic cloves (optional)

METHOD FOR THE

PIZZA MIXTURE

Fry the onions in the olive oil. Remove the skin and the pips from the tomatoes and add the rest of the ingredients.



Lobster Purses



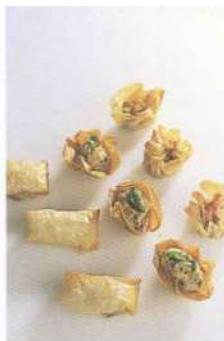
Tulipe de crabe | Crab Tulip

Tulipe de crabe

Crab Tulip



1 ▲



2 ▲

Aumônières de homard

Lobster Purses

INGRÉDIENTS

300 g de salpieon de homard
150 g de julienne de légumes (carottes, poireaux, céleris, gingembre)
200 g de crêpe de froment
250 g de pâte à filo
Q.S. sauce mayonnaise crème citron

PRO CÉ DÉ

Réaliser l'appareil homard en mélangeant le salpieon et la julienne. Tailler des petits cercles dans les crêpes pour mettre au fond des aumônières entre la pâte à filo et l'appareil homard. Monter les aumônières en moule Flexipan (**photo n° 1**). Les garnir avec l'appareil. Refermer l'aumônière. Cuire 10 à 15 minutes à 170°C et saucer avec la mayonnaise sauce citron.

INGRÉDIENTS

300 g lobster salpieon
150 g vegetable julienne (carrots, leeks, celery, ginger)
200 g thin pancakes (wheat flour)
250 g filo pastry
S.Q. lemon and cream mayonnaise sauce

METHOD

Make the lobster mixture by mixing the salpieon with the julienne. Cut out small circles in the pancakes to put in the bottom of the purses between the filo pastry and the lobster mixture. Assemble the purses in a Flexipan mould (**photo n° 1**). Fill them with the mixture. Close the purse. Cook for 10 to 15 minutes at 170°C and coat with the lemon mayonnaise sauce (see **photo opposite**).

Rappel

Reminder

Sauce mayonnaise crème citron

Mélange de mayonnaise détendue à la crème et rehaussée au jus de citron

Lemon and cream mayonnaise sauce

Mayonnaise mixed with cream and flavoured with lemon juice.

INGRÉDIENTS

200 g de pâte à filo (voir Les Décor fins de l'ECOLE LENÔTRE p. 89)
200 g d'appareil à crabe
200 g d'oignons nouveaux
100 g de lait
100 g de farine
2 litres d'huile d'arachide

PRO CÉ DÉ

Confectionner des mini-tulipes en pâte à filo et les cuire à 180°C pendant 10 minutes. Les garnir d'appareil à crabe (**photo n° 2**). Décorer d'oignons frits.

INGRÉDIENTS

200 g filo pastry (see *Les Décor fins de l'ECOLE LENÔTRE*, p. 89)
200 g crab mixture
200 g baby onions
100 g milk
100 g flour
2 litres peanut oil

METHOD

Make mini-tulips from filo pastry and cook them at 180°C for 10 minutes. Fill them with the crab mixture (**photo no. 2**). Decorate with fried onions.

Reminder

Appareil à crabe

INGRÉDIENTS

400 g de crabe surgelé
200 g de mayonnaise
1/2 botte de coriandre
50 g d'ail cuit
50 g de gingembre cuit
Q.S. Ketchup
Q.S. Tabasco
Q.S. piment oiseau
Q.S. sel et poivre
Q.S. jus de citron vert
le jus d'une demi-orange

PRO CÉ DÉ

Mélanger intimement tous les ingrédients (**photo n° 3**).

INGRÉDIENTS

400 g frozen crab
100 g mayonnaise
V2 bunch coriander
50 g cooked garlic
50 g cooked ginger
S.Q. Ketchup
S.Q. Tabasco
S.Q. "bird"peppers
S.Q. salt and pepper
S.Q. lime juice
juice of half an orange

METHOD

Mix all the ingredients together thoroughly (**photo no. 3**).



3 ▲



Eufs de caille au plat | Fried Quail's eggs
sur galettes de pommes de terre au roquefort | on Potato Cakes with Roquefort

Oeufs de caille au plat sur galettes de pommes de terre au roquefort

Fried Quail's eggs on Potato Cakes with Roquefort

INGRÉDIENTS

500 g *de pommes de terre*
 100 g *de roquefort*
 50 g *de beurre*
 50 g *de crème épaisse*
 50 g *de farine*
 3 jaunes d'œuf
 3 blancs d'œufs
Q.S. sel, poivre, muscade
Q.S. ail, thym et laurier

INGRÉDIENTS

500 g *potatoes*
 100 g *Roquefort*
 50 g *butter*
 50 g *thick cream*
 50 g *flour*
 3 *egg yolks*
 3 *egg whites*
S.Q. salt, pepper, nutmeg
S.Q. garlic, thyme and bay

PROCÉDÉ

Cuire 30 minutes les pommes de terre dans de l'eau additionnée de sel, d'ail, de thym et de laurier. Après cuisson, les égoutter, les éplucher, les passer au tamis et incorporer le beurre, le roquefort, la crème, la farine, les jaunes d'œufs et l'assaisonnement. Monter les blancs, pas trop serrés, et les incorporer dans l'appareil.

METHOD

Cook the potatoes for 30 minutes in the salted water with the garlic, thyme and bay. After cooking, drain and peel them, put them through a sieve, and incorporate the butter, Roquefort, cream, flour, egg yolks and seasoning. Whisk the whites — although not too stiffly — and incorporate into the mixture. Form small disc

Cuire en plaque Flexipan ou à la poêle en formant de petits palets.

shapes and cook on a Flexipan sheet or in a frying pan.

INGRÉDIENTS POUR LA FINITION

15 oeuf de caille frais
 100 g de mousse de fromage de chèvre (voir p. 94)
 15 pièces de galettes

INGREDIENTS FOR THE FINISH

15 fresh quail's eggs
 100 g goat's cheese mousse (see p. 94)
 15 potato cakes

PROCÉDÉ POUR LA FINITION

Faire cuire les œufs de caille au plat avec du beurre, après les avoir assaisonné et en veillant à garder le jaune cru. Masquer les galettes avec la mousse puis poser l'œuf cuit dessus. Décorer de feuilles de céleri frit.

METHOD FOR THE FINISH

Fry the quail's eggs with butter, after seasoning them, and making sure that the yolk stays raw. Cover the cakes with the mousse then place the cooked egg on top. Decorate with fried celery leaves.

Bananes au bacon

Bacon Bananas

INGRÉDIENTS

500 g *de bananes*
Q.S. curry
 200 g *de bacon*

PROCÉDÉ

Assaisonner les bananes avec le curry. Rouler le bacon autour des rondelles de bananes. Cuire à four chaud et servir bien croustillant.

INGREDIENTS

500 g *bananas*
S.Q. curry
 200 g *bacon*

METHOD

Season the bananas with the curry and slice horizontally. Roll the bacon around the banana slices. Cook in a hot oven and serve crispy.

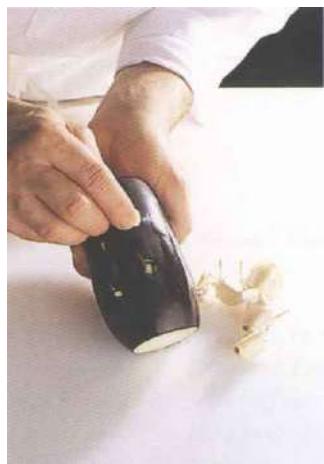


Têtes de champignons farcies
au caviar d'aubergine

Mushroom Heads Stuffed
with Aubergine Caviar

Têtes de champignons farcies au caviar d'aubergine

Mushroom Heads Stuffed with Aubergine Caviar



1 A

INGRÉDIENTS

75 têtes de champignons de Paris de taille moyenne
100 g d'échalotes ciselées
70 g de hruoise de poivrons verts
70 g de brunoise de poivrons rouges
4 filets d'anchois
300gde champignons de Paris en dés
200gde tomates concassées
700 g de pulpe d'aubergines cuite à l'ail
Q.S. cumin, sel, poivre,
huile d'olive

INGREDIENTS

75 average-sized button mushroom heads
100 g finely chopped shallots
70 g diced green peppers
70 g diced red peppers
4 anchovy fillets
300 g diced button mushrooms
200 g mashed tomatoes
700 g cooked aubergine pulp with garlic
S.Q. cumin, salt, pepper,
olive oil

PROCÉDÉ

Préparer les champignons en évitant le chapeau à l'aide d'une cuillère à racine* et les cuire à blanc. Préparer la farce : tailler tous les légumes en brunoise et les faire sauter à l'huile d'olive. Faire blanchir les filets d'anchois et préparer la tomate concassée et la pulpe d'aubergine cuite (photo n° 1). Mélanger les ingrédients et les assaisonner avec le cumin, le sel et le poivre. Garnir les têtes de champignons cuites (photo n° 2). Entourer chaque tête de champignon farci avec une lanière de saumon fumé (photo n° 3) et décorer d'une pluie de céleri jaune plantée dans la farce (voir photo ci-contre).

METHOD

Prepare the mushrooms, hollowing out the top with the help of a *cuillère à racine** and cook them blind. Prepare the stuffing: dice up all the vegetables and sauté them in olive oil. Blanch the anchovy fillets and prepare the mashed tomato and cooked aubergine pulp (photo no. 1). Mix the ingredients together and season with the cumin, salt and pepper. Fill the cooked mushroom heads (photo no. 2). Roll a strip of smoked salmon around each stuffed mushroom head (photo no. 3) and decorate by sticking a sliver of yellow celery into the stuffing (see photo opposite).



2 ▲



3 ▲

Ailerons de volaille au curry | Curried Chicken Wings

INGRÉDIENTS

40 ailerons	40 chicken wings
4 bananes	4 bananas
15gde curry	15 g curry
100gde vin blanc	100 g white wine
20 g d'huile d'arachide	20 g peanut oil
30 g d'assaisonnement (voir p. 114)	30 g seasoning (see p. 114)
160 g d'œuf	160 g egg
Q.S. mie de pain fraîche	S.Q. fresh sandwich bread

PROCÉDÉ

Préparer les ailerons en ne laissant qu'un seul os par pièce et les blanchir 3 minutes. Faire mariner les ailerons avec le curry, le vin blanc, l'huile d'arachide et l'assaisonnement. Décanter et utiliser la marinade pour réaliser l'anglaise*. Rouler les ailerons dans la farine puis les rouler dans l'anglaise et les paner à la mie de pain fraîche.

Détailler les bananes en sifflets* et les frire panées mais sans les mariner. Frire les ailerons à 160°C. Servir avec du persil frit et du citron en buisson.

INGREDIENTS

40 chicken wings
4 bananas
15 g curry
100 g white wine
20 g peanut oil
30 g seasoning (see p. 114)
160 g egg
S.Q. fresh sandwich bread

MÉTHOD

Prepare the wings, leaving just one bone per piece and blanch for 3 minutes. Marinate the wings with the curry, white wine, peanut oil and seasoning. Pour the marinade out and use for making the English sauce*. Roll the wings in the flour, then roll them in the English sauce and coat in fresh sandwich breadcrumbs. Cut the bananas into "sifflets" and fry them coated in breadcrumbs, but without marinating them. Fry the wings at 160°C. Serve with fried parsley and lemon en buisson".

Accras de morue | Cod Accras

INGRÉDIENTS

400 g de morue salée	400 g salted cod
Q.S. lait	S.Q. milk
200 g de farine	200g flour
1 botte de persil plat	1 bunch flat parsley
1 botte d'oignons nouveaux	1 bunch baby onions
5 g de piment	5 g hot pepper
250 g d'eau	250 g water

PROCÉDÉ

Faire dessaler la morue au moins 24 heures. La pocher au lait. Mélanger tous les ingrédients. Réaliser des boules à la cuillère à café et les cuire en friteuse à 150°C.

INGREDIENTS

400 g salted cod
S.Q. milk
200g flour
1 bunch flat parsley
1 bunch baby onions
5 g hot pepper
250 g water

MÉTHOD

Leave the cod to soak for at least 24 hours to desalinate it. Poach it in the milk. Mix all the ingredients together. Form balls with the help of a teaspoon and cook them in a deep-fryer at 150°C.

Beignets de crevettes

INGRÉDIENTS

1 000 g de crevettes
300 g de pâte à frire (voir p. 30)
500 g de tomates concassées
1 demi-botte de coriandre
3 g de piment « oiseau »
100 g de beurre
Q.S. pluche de céleri jaune et an

Shrimp Fritters

INGREDIENTS

1,000 g shrimps
300 g fritter batter (see p. 30)
500 g mashed tomatoes
1 half-bunch coriander
3 g "bird"peppers
100 g butter
S.Q. slivers of yellow celery an

Croissant d'escargots

INGRÉDIENTS

400 g d'escargots sans coquille
200 g de pâte feuilletée
150 g de beurre à l'ail + persil
Q.S. dorure

Snail Croissant

INGREDIENTS

400 g shelled snails
200 g puff pastry
150 g butter with garlic and parsley
S.Q. glazing

PROCÉDÉ

Faire un ragoût fin avec les escargots et le beurre d'ail. Détailer des triangles dans la pâte feuilletée. Déposer l'équivalent d'une cuillère à café de ragoût dans le bas du triangle. Rouler pour former des croissants, dorer, cuire au four chaud à 250°C pendant 8 minutes.

METHOD

Make a fine stew with the snails and garlic butter. Cut out triangle shapes from the puff pastry. Place the equivalent of a teaspoon of stew in the bottom of each triangle. Roll up to form croissants, glaze and cook in a hot oven at 250°C for 8 minutes.

PROCÉDÉ

Avec les tomates concassées et les autres ingrédients, réaliser une purée de tomates épicee. Décortiquer les crevettes. Préparer la pâte à beignets. Préchauffer la friture. Tremper les crevette dans la pâte et beignets et les faire frire. Dresser sur lit de concassée de tomates épicee + pluche de céleri.

METHOD

Take the mashed tomatoes and other ingredients and make a spicy tomato purée. Shell the shrimps. Prepare the fritter batter. Heat the frying oil. Soak the shrimps in the fritter batter and fry. Arrange on a bed of spicy tomato purée with a sliver of celery.

Mini kaus-kaus

INGRÉDIENTS

250 g de bœufs
250 g de volailles
250 g d'agneau
500 g de poivrons rouges et verts
250 g de jus de veau au paprika (voir p. 14)

Mini Haus-Haus

INGREDIENTS

250 g beef
250 g chicken
250 g lamb
50 g red and green peppers
250 g paprika-flavoured veal gravy (see p. 14)

PROCÉDÉ

Réaliser de mini-brochettes sur pics en bois et les poêler. Servir avec le jus de veau au paprika.

METHOD

Make mini-kebabs on wooden sticks and fry them. Serve with the paprika-flavoured veal gravy.

Les préparations froides

Cold Preparations

Saumon mariné

Marinated Salmon

INGRÉDIENTS

1 000 g de filets de saumon	1,000 g salmon fillets
200 g de gros sel	200 g coarse salt
200 g de sucre	200 g sugar
40 g de poivre mignonnette	40 g coarsely ground pepper
1 botte d'aneth	1 bunch dill
1 orange (facultatif)	1 orange (optional)
Q.S. d'huile de pépin de raisin (pour la conservation)	S.Q. grapeseed oil (for conservation)

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients aromatiques (sauf l'huile). En saupoudrer les filets de saumon et faire mariner minimum 12 heures. Rincer les filets à l'eau courante et les conserver dans l'huile pour utilisation ultérieure.

Mix the aromatic ingredients together (except the oil). Sprinkle them over the salmon fillets and marinate for a minimum of 12 hours. Rinse the fillets under running water and keep them in the oil for later use.

INGREDIENTS

1,000 g salmon fillets
200 g coarse salt
200 g sugar
40 g coarsely ground pepper
1 bunch dill
1 orange (optional)
S.Q. grapeseed oil (for conservation)

METHOD

Mix the aromatic ingredients together (except the oil). Sprinkle them over the salmon fillets and marinate for a minimum of 12 hours. Rinse the fillets under running water and keep them in the oil for later use.



PRO CÉDÉ

Tailler le *surimi* et les chairs de crabe en brunoise. Faire rôtir l'ail et le gingembre hachés. Réaliser un mélange homogène avec tous les ingrédients. Tailler le saumon mariné en rectangles de 40 cm sur 6 cm disposés sur un film plastique. Coucher un peu d'appareil sur 2 cm le long et en bas de la bande de saumon. Replier en commençant par la partie garnie d'appareil et en former un rouleau bien serré et régulier (**photo n° 1**). Garder au froid. Avant l'utilisation tailler des tronçons de 2,5 à 3 cm (= pannequets). Décorer d'une pluchette d'aneth (**photo n° 2**).

M E T H O D

Dice the *surimi* and crab meat. Roast the chopped garlic and ginger. Make a homogeneous mixture with all the ingredients. Cut the marinated salmon into rectangles measuring 40 x 6 cm arranged on a plastic film. Pipe out 2 cm of the mixture along the bottom of the salmon strip. Fold up, starting with the part filled with the mixture, and form a tight, even roll (**photo no. 1**). Keep in a cold place. Before using, cut into sections measuring 2.5 to 3 cm (small pancakes). Decorate with a sprig of dill (**photo no. 2**).

Mini-pannequets de saumon mariné au crabe

Mini Pancakes with Marinated Salmon and Crab

INGRÉDIENTS

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 350 g de cœurs de palmiers | 350 g hearts of palm |
| 500 g de surimi parfum crabe | 500 g crab-flavoured surimi |
| 300 g de chairs de crabe surgelée | 300 g frozen crab meat |
| 15 g d'ail haché | 15 g chopped garlic |
| 40 g de gingembre haché | 40 g chopped ginger |
| 50 cl de jus de citron vert | 50 cl lime juice |
| Q.S. sauce soja | S.Q. soy sauce |
| Q.S. piment d'Espelette | S.Q. hot chili pepper |
| Q.S. mayonnaise | S.Q. mayonnaise |
| 1 botte de coriandre | 1 bunch coriander |
| 500 g de saumon mariné | 500 g marinated salmon |

INGREDIENTS



1 ▲



2 ▲

Boulette de lard et crevette

Bacon and Shrimp Balls

INGRÉDIENTS

300g de crevettes brutes (ne conserver que les queues = 150g de chair)
150 g de chair de poitrine de porc
50 g de gingembre haché et sué*
1 botte de ciboulette
Q.S. pointe d'ail
Q.S. sauce soja
Q.S. jus de citron
Q.S. gelée au gingembre

INGREDIENTS

300 g raw shrimps (only keep the tails = 150 g shrimp meat)
150 g pork breast
50 g chopped ginger, fried until it starts to "sweat"
1 bunch of chives
S.Q. garlic
S.Q. soy sauce
S.Q. lemon juice
S.Q. ginger jelly

PROCÉDÉ

Hacher les chairs et les mélanger avec le reste des ingrédients aromatiques. Faire des boulettes et y planter une queue de crevette (**photo n° 1**). Cuire à la vapeur. Glacer à la gelée au gingembre.

METHOD

Chop up the meats and mix with the rest of the aromatic ingredients. Make small balls and stick a shrimp tail in each one (**photo no. 1**). Glaze with ginger jelly.



1 ▲

Rappel

Gelée au gingembre

Gingembre frais haché et blanchi au vin blanc, égoutté et ajouté à la gelée de poisson (voir p. 21).

Reminder

Ginger Jelly

Freshly chopped ginger, blanched in white wine, drained and added to the fish jelly (see p. 21).

Barquette de homard et céleri

Lobster and Celery Punnets

INGRÉDIENTS

300g de salpieon de homard
50 g de brunoise de céleri
100g de sauce américaine réduite
150 g de mayonnaise
Q.S. fines herbes
Q.S. gingembre
300 g de pâte à pâté (voir p. 30)

PROCÉDÉ

Foncer les petites barquettes en pâte à pâté et les cuire à blanc au four. Préparer les éléments de l'appareil. Lier avec la mayonnaise et la sauce américaine réduite. Garnir et décorer d'une pluchette de cerfeuil et d'œufs de homard.

METHOD

Line small punnets made of pâté pastry and cook them blind in the oven. Prepare the ingredients for the mixture. Mix with the mayonnaise and the reduced American sauce. Fill the punnets and decorate with a sprig of chervil and lobster eggs.

Canapés saumon fumé

Smoked Salmon Canapés

INGRÉDIENTS

Q.S. pain de mie à l'aneth ou blinis
Q.S. saumon fumé
Q.S. sauce yaourt au cumin
Q.S. pluche d'aneth
Q.S. pointe de caviar
Q.S. beurre
Q.S. cumin pulvérisé

INGREDIENTS

S.Q. sandwich bread with dill or blinis
S.Q. smoked salmon
S.Q. yogurt sauce with cumin
S.Q. dill sprig
S.Q. caviar
S.Q. butter
S.Q. powdered cumin

PROCÉDÉ

Réaliser une crème de saumon légère et bien relevée au batteur. Monter le canapé comme un millefeuilles. Décorer de quelques grains de caviar et d'une pluche d'aneth.

METHOD

Make a light and spicy salmon cream using a mixer. Assemble the canapé like a Mille-Feuilles. Decorate with a small amount of caviar and a sprig of dill.

Canapés de foie gras

Foie Gras Canapés

INGRÉDIENTS

Q.S. brioche mousseline
Q.S. foie gras cuit
Q.S. gelée de volaille (voir p. 23)
Q.S. petites girolles
Q.S. pluches de cerfeuil
beurre (facultatif)

INGREDIENTS

S.Q. mousseline brioche
S.Q. cooked foie gras
S.Q. chicken jelly (see p. 23)
S.Q. small chanterelle mushrooms
S.Q. chenil sprigs
butter (optional)

PROCÉDÉ

Trancher la brioche mousseline. La beurrer (facultatif). Toaster et tailler à l'emporte-pièces. Trancher le foie gras et le tailler à l'emporte-pièces de même dimension. Déposer le foie gras sur le toast, décorer d'une petite girolle. Glacer et ajouter une pluche de cerfeuil.

METHOD

Slice the mousseline brioche. Butter it (optional). Toast and cut out shapes with a round cutter. Slice the foie gras and cut into shapes of the same size with a round cutter. Arrange the foie gras on top of each toast, decorate with a small *chanterelle* mushroom. Glaze and add a sprig of chervil.

Sauce yaourt au cumin

Yogurt Sauce with Cumin

INGRÉDIENTS

Q.S. yaourt
Q.S. jus de citron
Q.S. cumin
Q.S. sel et Tabasco

INGREDIENTS

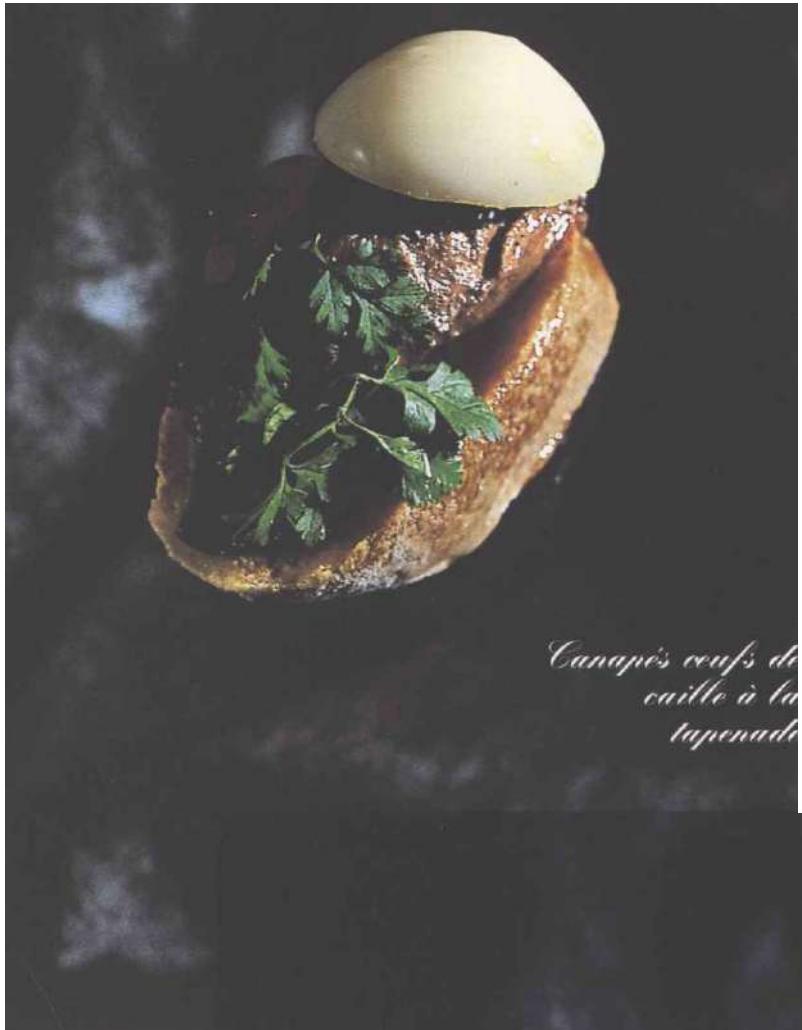
S.Q. yogurt
S.Q. lemon juice
S.Q. cumin
S.Q. salt and Tabasco

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients en commençant par le yaourt.

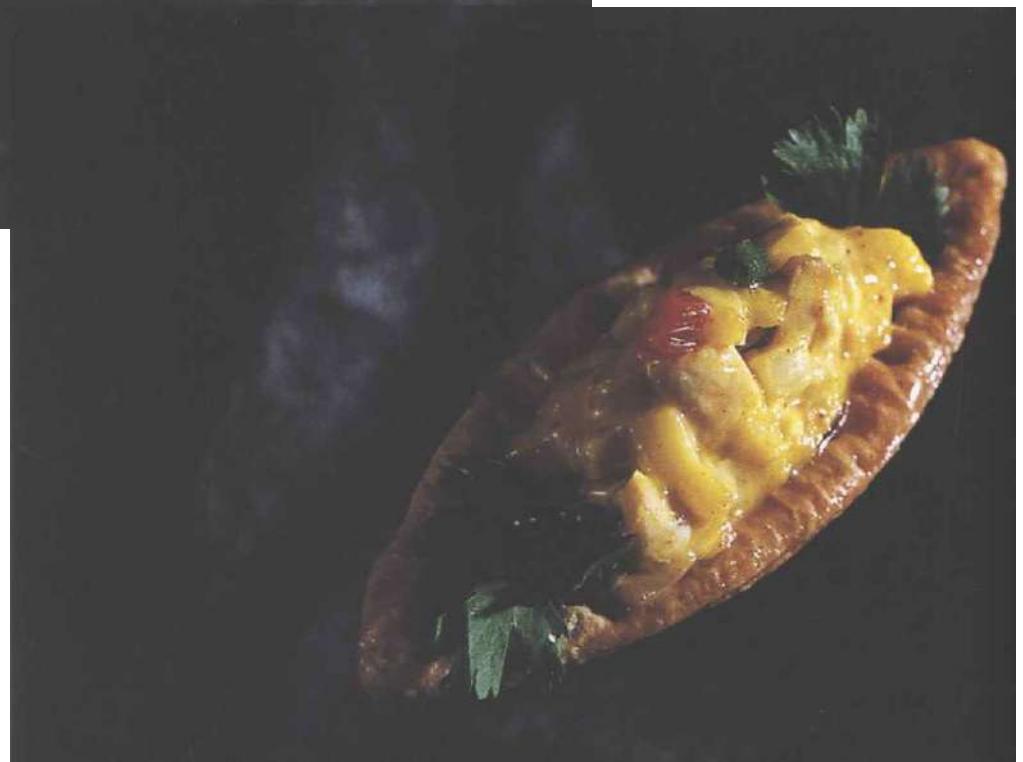
METHOD

Mix all the ingredients together, starting with the yogurt.



*Canapés confis de
caillé à la
tapenade*

*Quail's Egg
Canapés with
Tapenade*



*Barguette de
volaille au curry*

*Curried Chicken
Puffnet*



1 ▲

Barguette de volaille au curry

INGRÉDIENTS

Q.S. pâte à pâté (voir p. 30)
150g de blancs de volaille cuits et taillés en brunoise
75 g de crème curry + mayonnaise
50 g de brunoise de poivrons rouges
50 g de brunoise de poivrons verts
50 g de dés de pommes fruits
50 g de dés d'ananas

PROCÉDÉ

Préparer des croustades (**photo n° 1**) avec la pâte et les cuire. Mélanger tous les ingrédients à consistance souhaitée. Garnir et décorer de brunoise de poivrons verts et rouges.

Curried Chicken Punnet

INGREDIENTS

S.Q. patépastry (see p. 30)
150 g diced cooked chicken breasts
75 g curry cream + mayonnaise
50 g diced red pepper
50 g diced green pepper
50 g fried diced apples
50 g pineapple cubes

METHOD

Prepare *croustades* (**photo no. 1**) with the pastry and cook them. Mix all the ingredients together to the desired consistency. Fill and decorate with the diced green and red pepper.

Canapés œufs de caille à la tapenade

INGRÉDIENTS

1 ficelle de campagne
20 œufs de caille crus
200 g de tapenade
Q.S. brunoise de poivrons verts et rouges
Q.S. ciboulette
Gelée de volaille (facultatif) (voir p. 23)
Q.S. feuille de trévise

Quail's Egg Canapés with Tapenade

INGREDIENTS

1 'ficelle" (short thin baguette) of country bread
20 raw quail's eggs
200 g tapenade
S.Q. diced green and red peppers
S.Q. chives
Chicken jelly (optional) (see p. 23)

S. Q. radiosso lettuce

PROCÉDÉ

Couper des toasts dans la ficelle. Préparer la brunoise de poivrons verts et rouges. Ciseler la ciboulette. Cuire les œufs de caille au plat et les égaliser à l'emporte-pièces. Poser sur chaque toast une petite feuille de trévise, une pointe de tapenade et l'œuf. Finir par la brunoise de poivrons, puis par la ciboulette.

METHOD

Slice the *ficelle* into small toast shapes. Prepare the diced green and red peppers. Cut up the chives with scissors. Fry the quail's eggs and form into equal shapes using a round cutter. Place a small *radioso* lettuce leaf on each toast, along with a dash of *tapenade* and the egg. Finish off with the diced peppers, then the chives.

Rappel

Reminder

Tapenade

INGRÉDIENTS

500 g d'olives noires
1 gousse d'ail
100 g d'anchois blanchis
50 g de câpres
5 cl d'huile d'olives

Tapenade

INGREDIENTS

500 g black olives
1 garlic clove
100 g blanched anchovies
50 g capers
5 cl olive oil

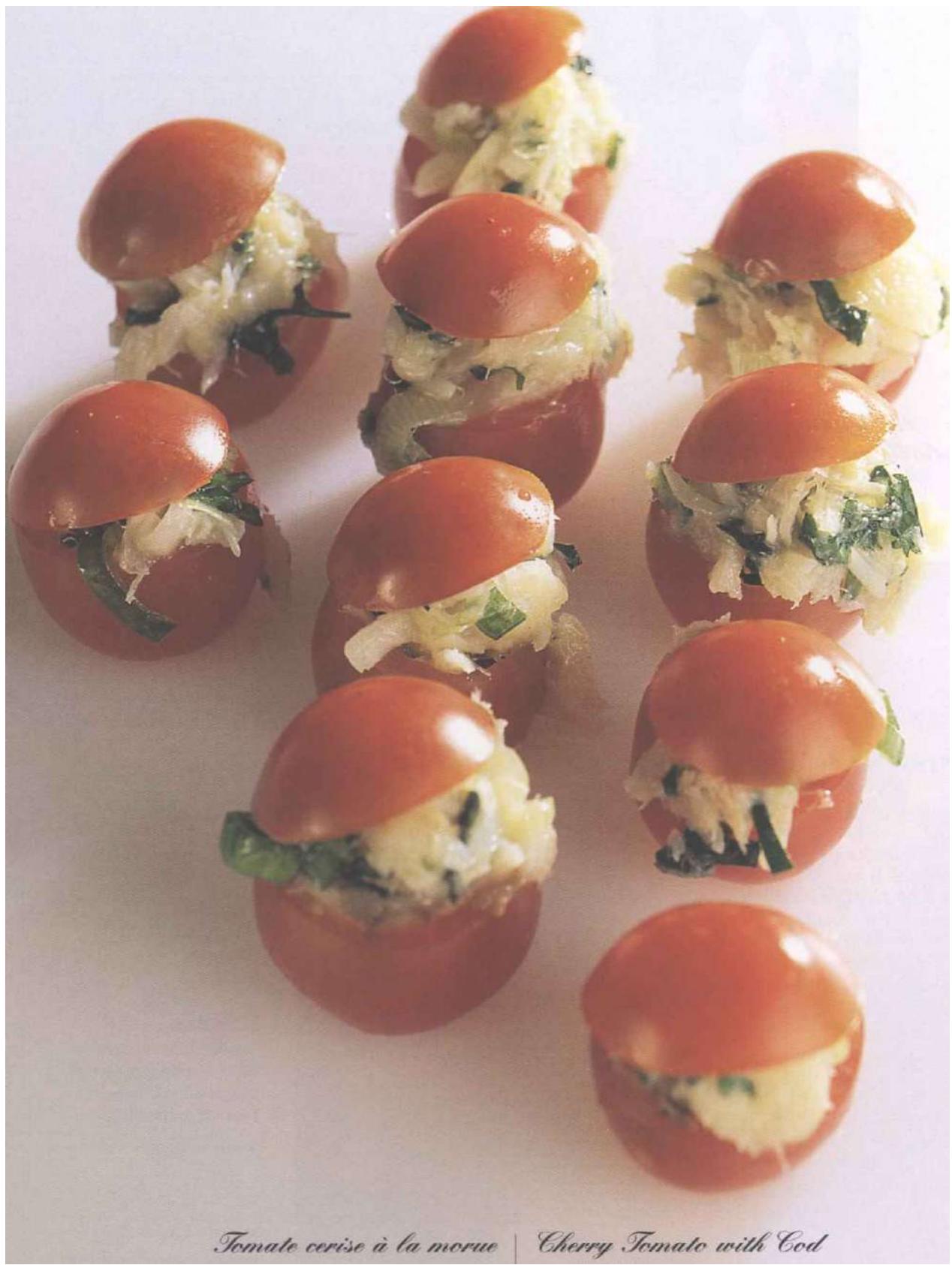
PROCÉDÉ

Dénoyer les olives, mélanger les ingrédients au mixer et les passer au tamis.

Réserver.

METHOD

Remove the stones from the olives. Mix the ingredients in a mixer and put through a sieve. Set to one side.



Tomate cerise à la morue | *Cherry Tomato with Cod*

Tomate cerise à la morue

Cherry Tomato with Cod

INGRÉDIENTS

1 000 g de morue salée
V2 botte de persil plat
¹h botte de cives
V2 botte d'oignons blancs nouveaux
50 cl de jus de citron vert
Q.S. huile d'olive
10 g de piments « oiseaux »
50 tomates cerises
Q.S. pluches de céleri jaune

INGREDIENTS

1,000 g salted cod
V2 bunch flat parsley
¹2 bunch chives
V2 bunch baby spring onions
50 cl lime juice
S.Q. olive oil
10 g "bird"peppers
50 cherry tomatoes
S. Q. slivers of yellow celery

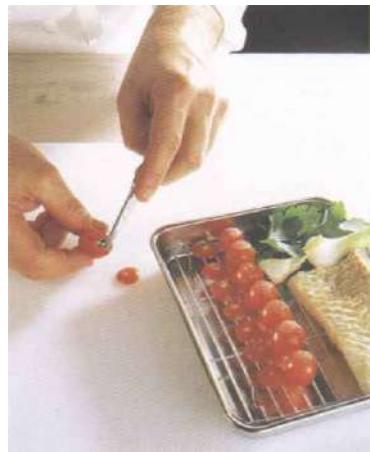
PROCÉDÉ

Evider les tomates (**photo n° 1**) et faire griller la morue dessalée au moins 24 heures.

Émincer les oignons nouveaux ainsi qu'une partie de leurs fanes. Mélanger les ingrédients et rectifier l'assaisonnement si besoin. Farcir les tomates et décorer d'une pluche de céleri jaune.

METHOD

Hollow out the tomatoes (**photo no. 1**) and grill the cod desalinated at least 24 hours. Chop up the spring onions finely along with a part of their leaves. Mix the ingredients and alter the seasoning as required. Stuff the tomatoes and decorate with a sprig of yellow celery.



1 ▲

Tomates confites au chèvre chaud et au basilic

Pickled Tomatoes with Hot Goat's Cheese and Basil

INGRÉDIENTS

Q.S. brioche mousseline toastée
4 000 g de tomates à confire
150 g de mousse de fromage de chèvre (voir p. 94)
V2 botte de basilic

INGREDIENTS

S. Q. toasted mousseline brioche
4,000 g tomatoes for pickling
150 g goat's cheese mousse (see p. 94)
¹h bunch basil

PROCÉDÉ

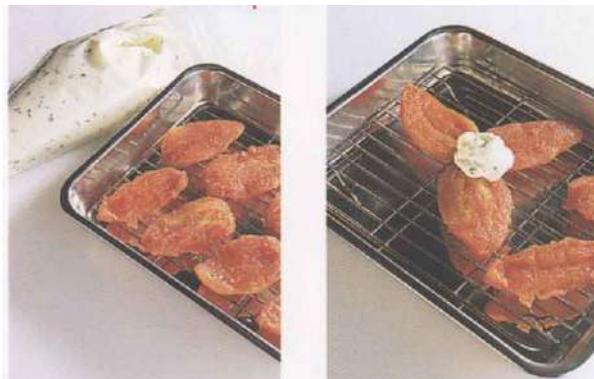
Réaliser les tomates confites en les coupant en quatre, en les évidant et en les cuisant au four 2 h 30 à 80°C (**photos n° 1 et 2**). À l'aide d'un film, reconstituer une petite tomate avec la mousse au milieu (**photos n° 3 et 4**) et la poser sur un toast de brioche.

METHOD

Make the pickled tomatoes by cutting them in four, hollowing them out, and cooking them in the oven at 80°C for Vh hours (**photos no. 1 and 2**). Using a film, reconstruct each tomato with the mousse in the middle (**photos no. 3 and 4**), and place it on a brioche toast.



1 ▲



2 ▼



3 ▲



4 ▼



*Puits de pommes de terre
aux saupiquets de saumon*

*Potato Well
with Salmon Salpicóns*

*Puits de pommes
de terre aux
salpiccons de
saumon*

*Potato Well
with Salmon
Salpiccons*

INGRÉDIENTS

300 g de pommes de terre
grenaille
Q.S. thym et laurier
50gde crème
80 g de chutes de saumon
fumé
1 botte de ciboulette
Q.S. gros sel

INGREDIENTS

300 g small potatoes
S.Q. thyme and bay
50 g cream
80 g smoked salmon
trimmings
1 bunch chives
S.Q. coarse salt

PROCÉDÉ

Cuire tout doucement les pommes de terre avec du thym, du laurier et du sel (12 g de sel par litre d'eau). Ciseler la ciboulette, couper le saumon en brunoise. Après cuisson, couper en deux les pommes de terre, les creuser et en conserver la pulpe. Travailler cette pulpe avec la crème et y ajouter le saumon et la ciboulette. Farcir les pommes de terre et décorer d'une pointe de ciboulette (voir **photo ci-contre**).

*Cœurs de palmier
et avocats*

*Hearts of palm
and avocados*

INGRÉDIENTS

Q.S. pain de mie
Q.S. mayonnaise, Ketchup,
Tabasco
Vi rondelle de cœur de
palmier par
V2 rondelle d'avocat citronnée
par
Q.S. gelée de volaille +
mayonnaise + Ketchup
pointe de Ketchup
Q.S. banane

INGREDIENTS

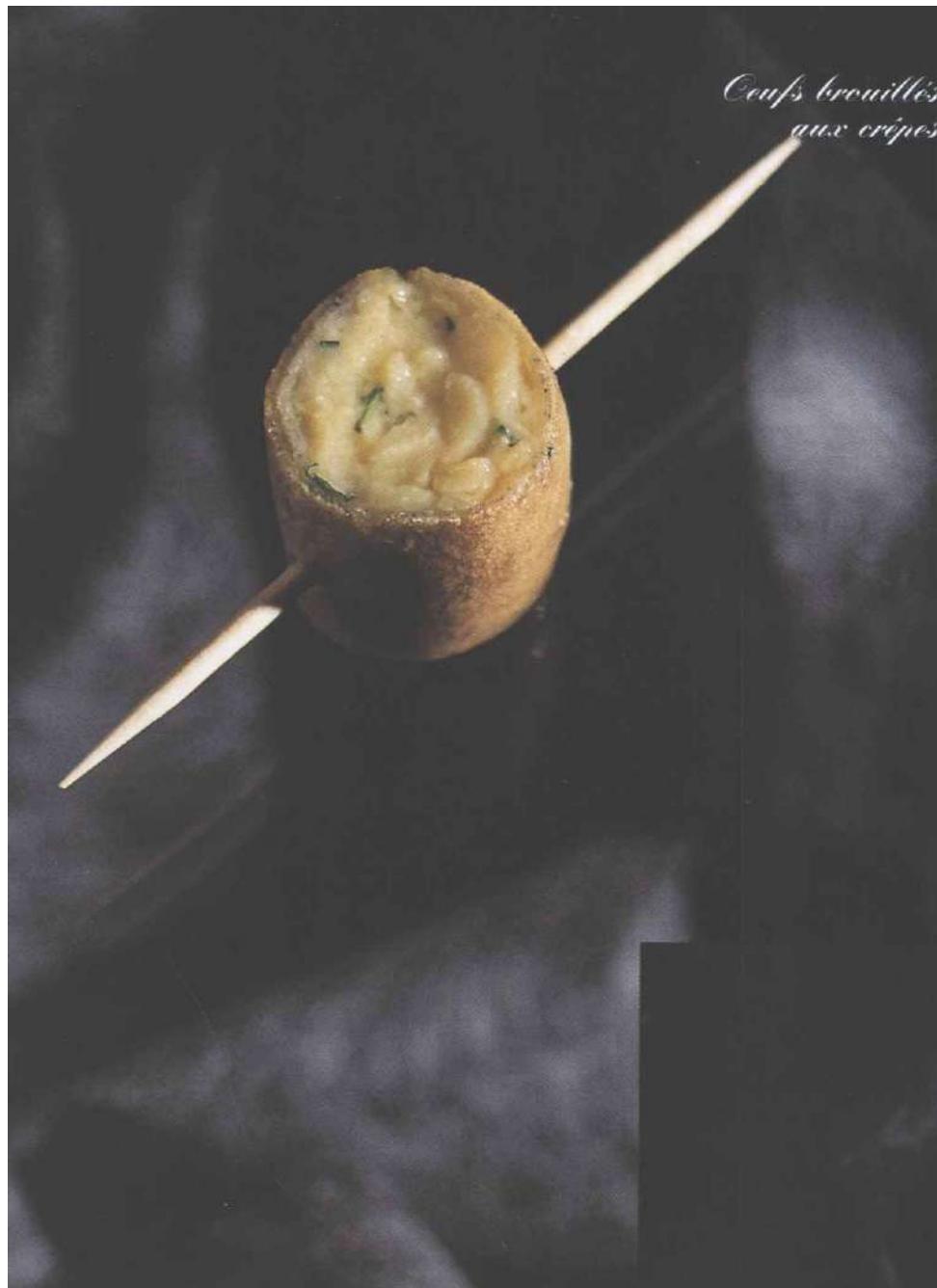
S.Q. sandwich bread
S.Q. mayonnaise, Ketchup,
Tabasco
^{1/2} round of heart of palm per
round of lemon-sprinkled
avocado per
S.Q. chicken jelly +
mayonnaise + Ketchup
dash of Ketchup
S.Q. banana
Q.S. banana

PROCÉDÉ

Masquer les tranches de pain avec la sauce gelée-mayonnaise-Ketchup. Tailler à l'emporte-pièces le pain de mie et les tranches d'avocat. Couper des rondelles de coeurs de palmiers. Monter sur le pain de mie masqué les rondelles d'avocat puis celle des coeurs de palmiers. Décorer d'une pointe de ketchup et de chips de banane.

METHOD

Cover the bread slices with the jelly-mayonnaise-Ketchup sauce. Cut up the sandwich bread and avocado slices with a round cutter. Cut out round pieces of heart of palm. On top of the coated sandwich bread, assemble the round avocado slices, then the heart of palm slices. Decorate with a dab of Ketchup and banana chips.



*Oeufs brouillés
aux crêpes*

*Scrambled Eggs
with Pancakes*



*Rouleau
de saumon et crêpes* | *Salmon Roll
and Pancakes*

Oeufs brouillés aux crêpes

INGRÉDIENTS

*Q.S. crêpes de froment
8 œufs
100gde beurre
100gde crème liquide
150 gde gelée de volaille
Q.S. ciboulette*

Mousse de fromage de chèvre et bœuf

Goat's Cheese and Beef Mousse

INGRÉDIENTS

300 g de fromage de chèvre
100 g de gelée de volaille (p. 24)
100 g de crème fouettée
Q.S. assaisonnement (pll4)
500 g de filet de bœuf

PROCÉDÉ

Faire une mousse de fromage de chèvre selon le procédé de la farce cuite (voir p. 26). Parer le morceau de bœuf. Le passer au congélateur avant de le trancher. Le poser sur film plastique alimentaire (photo n° 1). Masquer de mousse. Réaliser un rouleau bien régulier. Couper en tronçons, retirer le film et décorer de basilic (photo n° 2). Servir avec une vinaigrette au citron.

INGREDIENTS

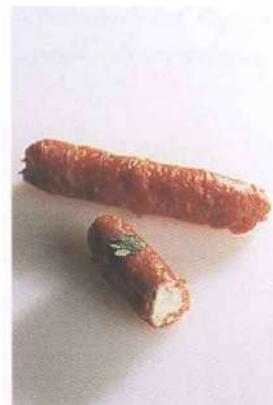
300 g goat's cheese
100 g chicken jelly (p. 24)
100 g whipped cream
S.Q. seasoning (pi 14)
500 g beef fillet

MÉTHODE

Make a goat's cheese mousse using the method for cooked stuffing (see p. 26). Trim the piece of beef. Put it in the freezer before slicing. Place it on plastic food wrap (photo no. 1). Cover the mousse. Make a very even roll. Cut into sections, remove the film and decorate with basil (photo no. 2). Serve with a lemon vinaigrette.



1 A



2 A

Rouleau de cailles aux champignons sauvages

Quail Roll with Wild Mushrooms

INGRÉDIENTS

4 cailles
Q.S. toasts de pain de mie
Q.S. gelée de volaille
300 g de girolles
250 g de farce de volaille (voir page 25)
Q.S. cerfeuil concassé (pour la farce)
Q.S. églantine en poudre, cognac et porto
Q.S. pluches de cerfeuil et groseilles fraîches

PROCÉDÉ

Désosser les cailles. Assaisonner et mariner avec églantine, cognac et porto pendant 24 heures. Faire tomber les girolles et préparer la farce. Farcir les demi-cailles et rouler dans du film plastique alimentaire. Cuire au four à 80°C à température ambiante et stopper à 65°C à cœur. Refroidir puis couper des rondelles (photo n° 3). Poser sur toasts et glacer. Décorer de pluches de cerfeuil et de groseilles.



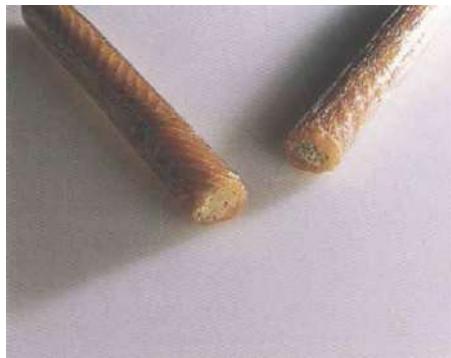
3 •

MÉTHODE

Remove the bones from the quails. Season and marinate with the eglantine, cognac and port for 24 hours. Sauté the mushrooms and prepare the stuffing. Stuff the half-quails and roll in plastic food wrap. Cook in the oven at 80°C ambient temperature and stop cooking at 65°C (core temperature). Cool then cut into round slices (photo no. 3). Place on toasts and glaze. Decorate with chervil sprigs and redcurrants.

Hure de saumon et cochon

Hure of Salmon and Pork



4 A

PRO CÉDÉ

Couper des lèches dans le saumon, les assaisonner et les faire raidir*. Faire cuire les pieds de manière classique (bouillon + garniture aromatique). Ciseler et faire suer les échalotes, et concasser les fines herbes. Y ajouter le vin blanc. Blanchir les poireaux et en chemiser un moule (**photo n° 1**). Monter votre hure* par couche en déposant une lèche de saumon au centre du moule (**photos n° 2 et 3**). Faire prendre au froid avant démolage. Couper en tranches (**photo n° 4**) et décorer d'une pointe de sauce gribiche en haut + une pluchette de persil plat.

METHOD

Cut fine slivers from the salmon, season them, and fry rapidly without browning. Cook the feet in the usual way (stock + aromatic garnish). Cut up the shallots and fry gently, and grind the fine herbs. Add the white wine. Blanch the leeks and line a mould with them (**photo no. 1**). Assemble the hure* in layers, placing a sliver of salmon in the centre of the mould (**photos no. 2 and 3**). Leave in a cold place to set before turning out. Cut into slices (**photo no. 4**) and decorate with a dash of gribiche sauce on the top and a sprig of flat parsley (**photo no. 1**).

INGRÉDIENTS

300 g de filet de saumon	300 g salmon fillet
6 pieds de cochon	6 pig's feet
400 g d'échalotes	400 g shallots
1 botte de persil plat	1 bunch flat parsley
1 botte de ciboulette	1 bunch chives
200 g de vin blanc	200 g white wine
Q.S. garniture aromatique	S.Q. aromatic garnish
Q.S. assaisonnement (voir p. 114)	S.Q. seasoning (see p. 114)
1 000 g de poireaux	1,000 g leeks
Q.S. sauce gribiche	S.Q. gribiche sauce (vinaigrette with cooked egg yolk and fine herbs)

INGREDIENTS

300 g salmon fillet	300 g salmon fillet
6 pig's feet	6 pig's feet
400 g shallots	400 g shallots
1 bunch flat parsley	1 bunch flat parsley
1 bunch chives	1 bunch chives
200 g white wine	200 g white wine
S.Q. aromatic garnish	S.Q. aromatic garnish
S.Q. seasoning (see p. 114)	S.Q. seasoning (see p. 114)
1,000 g leeks	1,000 g leeks
S.Q. gribiche sauce	S.Q. gribiche sauce
(vinaigrette with cooked egg yolk and fine herbs)	(vinaigrette with cooked egg yolk and fine herbs)

1 •



2 •



Rappel

Reminder

Garniture aromatique

Aromatic garnish

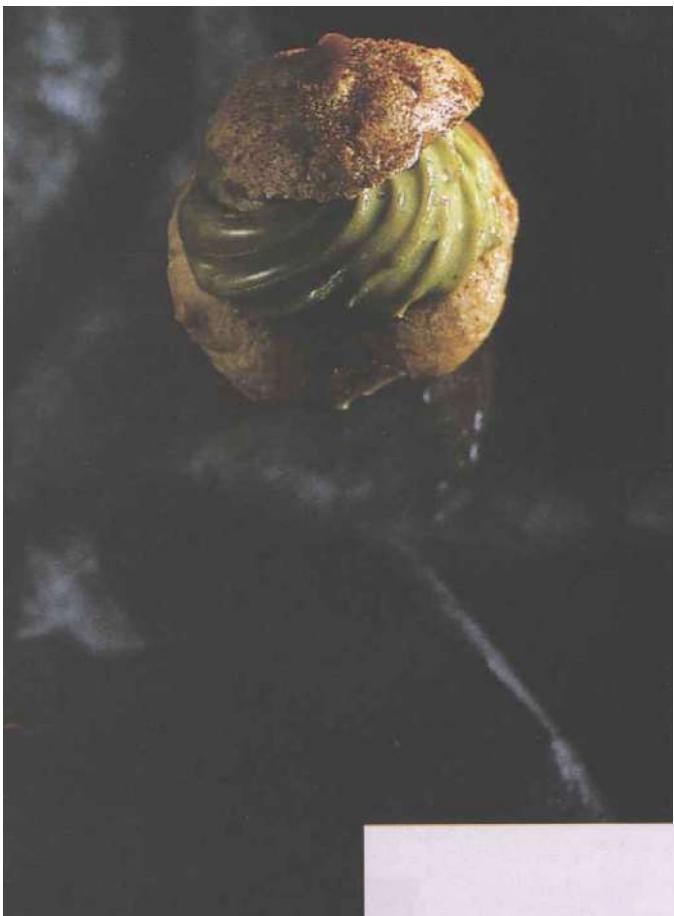
INGRÉDIENTS

Q.S. carottes	S.Q. carrots
Q.S. oignons	S.Q. onions
Q.S. blancs de poireaux	S.Q. leeks (white part)
Q.S. céleri branche	S.Q. celery
Q.S. queues de persil	S.Q. parsley stalks
Q.S. thym	S.Q. thyme
Q.S. laurier	S.Q. bay
Q.S. clou de girofle	S.Q. clove
Q.S. poivre en grain	S.Q. whole pepper
facultatif: baies de genièvre	optional: juniper berries

INGREDIENTS

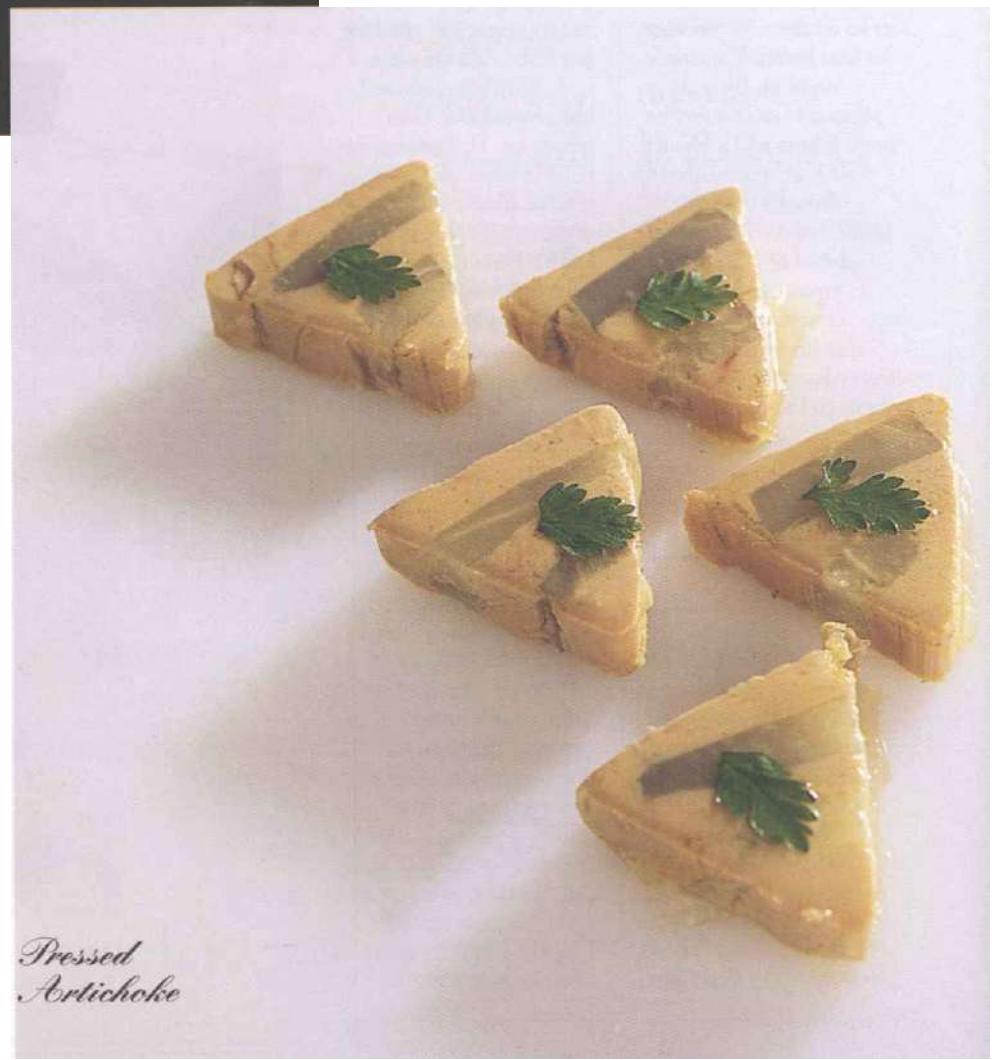
S.Q. carrots	S.Q. carrots
S.Q. onions	S.Q. onions
S.Q. leeks (white part)	S.Q. leeks (white part)
S.Q. celery	S.Q. celery
S.Q. parsley stalks	S.Q. parsley stalks
S.Q. thyme	S.Q. thyme
S.Q. bay	S.Q. bay
S.Q. clove	S.Q. clove
S.Q. whole pepper	S.Q. whole pepper
optional: juniper berries	optional: juniper berries





*Petits choux à la
mousse d'avocat*

*Small Choux Balls
with Avocado
Mousse*



*Pressé
d'artichaut*

*Pressed
Artichoke*



1 ▲

Petits choux à la mousse d'avocat

Small Choux Balls with Avocado Mousse

INGRÉDIENTS

- 30 choux
- 2 avocats
- 150 g de crème fleurette
- 8 g de gélatine en feuilles
- Q.S. curry, sel, Tabasco, paprika

INGREDIENTS

- 30 choux balls
- 2 avocados
- 150 g cream
- 8 g gelatin sheets
- S.Q. curry, salt, Tabasco, paprika

PROCÉDÉ

Confectionner la mousse d'avocats : éplucher les avocats, les émincer et les passer à la poêle anti-adhésive afin d'éliminer l'enzyme d'oxydation et fixer la chlorophylle. Ensuite, procéder comme pour la farce de légumes, p. 26. Couper les choux et saupoudrer les chapeaux de paprika. Garnir les choux avec une douille cannelée et reposer le chapeau (**photo n° 1**). Décorer d'une pluche de céleri jaune dans la mousse.

METHOD

Make the avocado mousse: peel the avocados, slice them finely and fry in a non-stick pan to remove the oxidation and fix the chlorophyll. Then continue as with the vegetable stuffing method, p. 26. Slice the top off the choux balls and sprinkle the tops with paprika. Fill the choux balls using a fluted nozzle and put the top back on (**photo no. 1**). Decorate with a sliver of yellow celery in the mousse.

Pressé d'artichaut

Pressed Artichoke

INGRÉDIENTS

- 1 500 g d'artichauts frais
- 800 g de foie gras cuit
- 200 g de gelée de volaille (voir p. 24)
- Q.S. vinaigrette à l'huile de noix
- Q.S. sel et poivre
- Q.S. pluche de cerfeuil
- Q.S. girolles au vinaigre

INGREDIENTS

- 1,500 g fresh artichokes
- 800 g cooked foie gras
- 200 g chicken jelly (see p. 24)
- S.Q. vinaigrette with walnut oil
- S.Q. salt and pepper
- S.Q. chervil sprigs
- S.Q. chanterelle mushrooms in vinegar

METHOD

Peel (forming a round shape) and cook the artichokes hearts, then slice them horizontally. Place the artichokes and foie gras in a log-mould in layers (**photos no. 2 and 3**). Press down firmly to push the air out. Slice, glaze and decorate with a sprig of chervil and a small chanterelle mushroom in vinegar (**photo opposite**).



2 ▲



3 ▲

TOURNER* et cuire les coeurs d'artichauts puis les trancher à l'horizontale. Mouler les artichauts et le foie gras en gouttière par couches (**photos n° 2 et 3**). Bien presser afin d'éliminer l'air. Trancher, glacer et décorer d'une pluche de cerfeuil et d'une petite girolle au vinaigre (**photo ci-contre**).

Croûtons de poisssons crus au citron vert

INGRÉDIENTS

300 g de cabillaud
300 g de saumon
60 g de jus de citrons verts
50 cl d'huile d'olives
1/2 botte de ciboulette
50 g d'échalotes ciselées
Q.S. poivre vert écrasé
Q.S. fleur de sel et poivre du moulin
Q.S. moutarde
Q.S. croûtons de pain toastés
Q.S. pluches d'aneth

PROCÉDÉ

Réaliser un tartare avec les ingrédients (**photo n° 1**) et en déposer une quenelle sur les croûtons. Décorer d'une pluchette d'aneth.

Raw Fish Croutons with Lime

INGREDIENTS

300 g fresh cod
300 g salmon
60 g lime juice
50 cl olive oil
1/2 bunch chives
50 g finely chopped shallots
S.Q. crushed green pepper
S.Q. fine salt and milled pepper
S.Q. mustard
S.Q. toasted bread croutons
S.Q. dill sprig

MÉTHODE

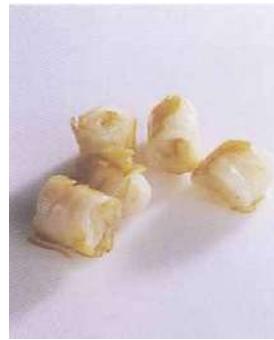
Make a tartar with the ingredients (**photo no. 1**) and place a small finger shape on each crouton. Decorate with a sprig of dill.



1 ▲



2 •



3 •

Roulé de haddock

INGRÉDIENTS

500gde haddock
300 g de radis blancs
Q.S. de vinaigrette citron et huile d'olive

PROCÉDÉ

Tailler des bandes de haddock dans la longueur du filet. Tailler des bandes fines dans le radis blanc. Disposer sur film plastique alimentaire : le haddock, le radis blanc, assaisonner le tout avec la vinaigrette et faire un rouleau (**photo n° 2**). Tailler en petits tronçons (**photo n° 3**).

Haddock Roll

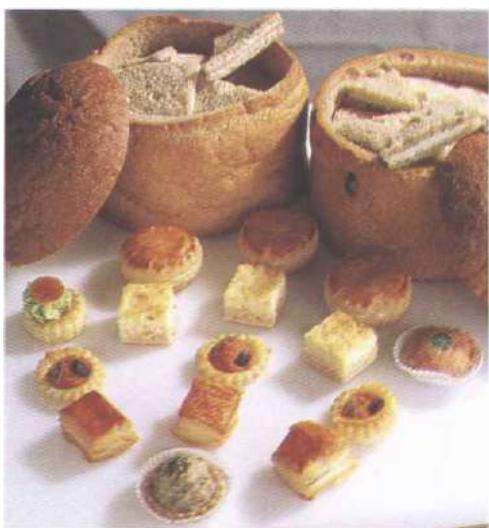
INGREDIENTS

500 g haddock
300 g white radish
S.Q. seasoning lemon and olive oil

MÉTHODE

Cut the haddock strips down the length of the fillet. Cut the white radish into fine strips. Arrange the haddock and white radish on plastic food wrap, season all elements and form a roll (**photo no. 2**). Cut into small sections (**photo no. 3**).

Pain surprise | Surprise Loaf



INGRÉDIENTS

Pain de seigle en boule de 900 g ou gros pain de campagne

PROCÉDÉ

Retirer un cylindre de mie de 150 mm de diamètre. Couper en 12 tranches de 4,5 mm d'épaisseur. Garnir en tranches par 2 comme un sandwich. Couper en 8 quartiers. Reconstituer le cylindre à l'intérieur du pain.

INGREDIENTS

900 g round rye loaf or large country loaf.

METHOD

Remove a cylinder of bread around 150 mm in diameter. Cut into 12 slices 4.5 mm thick. Fill pairs of bread slices with garnish, like sandwiches. Cut into 8 quarters. Reconstruct the cylinder inside the loaf.

INGRÉDIENTS
GARNITURES POUR PAIN SURPRISE AU SAUMON
140 g de beurre
300 g de saumon
jus de citron

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH SALMON
140 g butter
300 g salmon
lemon juice

GARNITURE POUR PAIN SURPRISE AU BEURRE DE NOIX
140 g de beurre
60 g de noix râpées
70 g de gruyère râpé
Q.S. sel, poivre, moutarde

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH WALNUT BUTTER
140 g butter
60 g grated walnuts
70 g grated Gruyère cheese
S.Q. salt, pepper, mustard

GARNITURE POUR PAIN SURPRISE AU JAMBON DE PARME
140 g de beurre
230 g de jambon de parme

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH PARMA HAM
140 g butter
230 g Parma ham

GARNITURE POUR PAIN SURPRISE AU GRUYÈRE ET AU ROQUEFORT
100 g de beurre
70 g de roquefort
30 g de gruyère
Q.S. vin blanc, fines herbes, poivre

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH GRUYÈRE AND ROQUEFORT
100 g butter
70 g Roquefort cheese
30 g Gruyère cheese
S.Q. white wine, fine herbs, pepper

GARNITURE POUR PAIN SURPRISE AU JÉSUS
140 g de beurre
200 g de Jésus

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH "JESUS" SAUSAGES
140 g butter
200 g "Jesus" (small pork sausages)

GARNITURE POUR PAIN SURPRISE AU FROMAGE AUX FINES HERBES
500 g de fromage blanc
250 g de crème montée
50 g d'huile d'olives
50 g de vinaigre
Q.S. sel, poivre, fines herbes

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH CHEESE AND FINE HERBS
500 g «fromage blanc» (soft white cheese)
250 whipped cream
50 g olive oil
50 g vinegar
S.Q salt, pepper, fine herbs

GARNITURE POUR PAIN SURPRISE À LA LANGUE
110 g de beurre moutarde
250 g de langue

GARNISH FOR SURPRISE LOAF WITH TONGUE
110 g mustard butter
250 g tongue

S.Q. cornichons émincés

*Organisation, dressage
et mise en valeur*

*Organization, arrangement
and enhancement*



*La pyramide,
la goutte et l'arbre*

*The pyramid,
water drop and tree*

Introduction à la théorie d'organisation

Introduction to the theory of organization

APRÈS LA PRÉPARATION des produits, il faut maintenant les mettre en valeur et les présenter au client et à ses convives.

L'organisation du buffet est une étape importante où la rigueur permet d'éviter tout malentendu et assure le bon déroulement de la réception. Nous vous présentons ci-après différents types de buffet et/ou de cocktail, mais n'oubliez jamais que toute proposition au client peut et doit être modifiée en fonction de ses demandes spécifiques, de son budget et de ses envies.

ONCE THE PRODUCTS have been prepared, the next step is to enhance their appearance and present them to the customer and his/her guests. The organization of a buffet is an important stage and one in which a rigorous approach will ensure that the reception goes well, with no risk of misunderstanding. In the following pages, we present different types of buffets and/or cocktails; never forget however that any suggestion made to a customer could and should be altered in accordance with his/her specific demands, budget and preferences.



Buffet dinatoire salé/sucré pour 200 personnes

Le terme « dînatoire » implique que les convives soient assis. Ils peuvent être servis à table par un maître d'hôtel ou se servir seuls au buffet.

Nous vous suggérons dans ce cas un buffet ovoïde, de 2 mètres sur 4. Il sera nappé, juponné et les couleurs seront choisies en fonction du désir du client, de la salle ou du thème général du buffet.

C O M P O S I T I O N D U B U F F E T

Par personne, prévoir 400 à 500 g de produits salés, toutes catégories confondues, à préciser en fonction des souhaits et des moyens du client. Ces produits se décomposeront en un assortiment de salades, de terrines, de viandes et de poissons, de canapés en fonction du style du buffet.

Pour agrémenter et faire vivre le buffet, il faut prévoir des pièces de décors et des compositions florales. Toujours en respectant les ordres et les voeux du client, on peut proposer une pièce en glace taillée mise en valeur par un éclairage approprié (indirect ou en dessous).

Il est conseillé, pour le confort des convives de prévoir un étiquetage des produits avec un nom commercial vendeur et/ou flatteur ainsi que la composition sommaire.

P E R S O N N E L N É C E S S A I R E

POUR UN BUFFET DE 200 PERSONNES

Pour la mise en place et l'installation du buffet : 1 cuisinier en plus du personnel de salle classique, à savoir :

- * pour un dîner (convives à table, service à table) : 1 chef maître d'hôtel + 1 maître d'hôtel pour 10 à 15 personnes ;
- * pour un buffet dîner (convives à table, service au buffet) : 1 chef maître d'hôtel + 1 maître d'hôtel pour 25 personnes.

L I S T E N O N E X H A U S T I V E D U M A T É R I E L D E S A L L E N É C E S S A I R E

nappes et juponnage	
2 molletons de 5 mètres	
4 candélabres 5 feux + 20 bougies	
2 coupes inox à 3 étages	
4 coupes inox hautes	
4 coupes inox basses	
8 saucières	
1 ou 2 chauffe-plats	
3 bols à punch avec louches	
Plateaux inox ou miroirs de différentes longueurs (en fonction du nombre de canapés et de leurs variétés)	
100 cuillères à café	
220 fourchettes	
220 couteaux	
Couverts à service (en fonction des propositions)	
400 assiettes à desserts	
220 verres à bourgogne (pour les vins sucrés)	
Flûtes à champagne (si du champagne est servi)	
220 verres à eau et à jus de fruits	
Saladiers + louches	

Savoury/sweet supper buffet for 200 people

The term "supper" implies that guests are seated. They may be served at table by a *maître d'hôtel* or serve themselves at the buffet.

In the latter case, we would suggest setting up an oval-shaped buffet table, measuring 2 by 4 metres, and. It should be covered with a cloth with skirting around the base. The colours should be chosen in accordance with the customer's wishes, the room, or the general theme of the buffet.

C O M P O S I T I O N O F T H E B U F F E T

Allow for 400 to 500 g of savoury products per person, all categories included, to be specified according to the customer's wishes and budget. The products should be broken down into an assortment of salads, terrines, meats, fish, and *canapés* to suit the style of the buffet.

To add an agreeable touch and liven up the buffet presentation, include some decorative pieces and floral compositions. Always respecting the customer's orders and wishes, you could suggest a piece made from sculpted ice enhanced by special (indirect or floor) lighting.

To make things easier for guests, we recommend labeling the products with an appealing and/or flattering commercial name and a summary of their composition.

P E R S O N N E L R E Q U I R E M E N T S

FOR A 200-PERSON BUFFET

For the setting-up and installation of the buffet: 1 cook in addition to the usual room personnel, i.e.

- * for a dinner (guests seated, table service): 1 head *maître d'hôtel* + 1 *maître d'hôtel* for every 10 to 15 people;
- * for a dinner buffet (guests seated, buffet service): 1 head *maître d'hôtel* + 1 *maître d'hôtel* for every 25 people.

N O N - E X H A U S T I V E L I S T

O F T H E E Q U I P M E N T R E Q U I R E D

table cloths and skirting	
2 five-metre rolls of felting	
4 five-light candelabras + 20 candles	
2 three-tier pedestal bowls	
4 tall pedestal bowls	
4 low pedestal bowls	
8 sauce boats	
1 or 2 dish-warmers	
3 punch bowls with ladles	
Stainless steel trays of different lengths (depending on the number of canapés and their varieties)	
100 coffee spoons	
220 forks	
220 knives	
Serving utensils (depending on the products on offer)	
400 dessert plates	
220 Burgundy glasses (for sweet wines)	
Champagne glasses (if Champagne is served)	
220 water and fruit-juice glasses	
Salad bowls and ladles	

Cocktail classique pour 100 personnes

Il faut tenir compte du type de clientèle et surtout des horaires où se déroulera le cocktail. Il faut différencier, avec beaucoup de soins, et expliquer avec précision les différents types de cocktail au client.

LE MIDI

1) Cocktail apéritif (12 à 13 heures)

La partie sucrée du buffet est intégrée dans la présentation générale des produits. Les produits salés et sucrés sont donc proposés en un même endroit et il faut compter 8 à 10 pièces par personne.

Si le client choisit 8 pièces par personne : sans pièce chaude : répartir en 6 salées + 2 sucrées. Avec pièces chaudes : 5 salées froides + 2 salées chaudes + 1 sucrée.

Si le client choisit 10 pièces par personnes : sans pièce chaude : répartir en 8 salées + 2 sucrées. Avec pièces chaudes : 6 salées froides + 2 salées chaudes + 2 sucrées

2) cocktail déjeunatoire (12 à 14 heures)

Il faut compter 18 à 20 pièces par personne.

Si le client choisit 18 pièces par personne : répartir en 10 salées froides + 3 salées chaudes + 5 sucrées.

Si le client choisit 20 pièces par personne : 11 salées froides + 3 salées chaudes + 6 sucrées.

Pour ce type de cocktail, proposer au client 2 ou 3 pièces de présentations (sucre, chocolat, glace taillée, etc.)

POUR LE SOIR

1) Cocktail apéritif (18 à 20 heures)

Prévoir 12 pièces par personnes : 7 salées froides + 2 salées chaudes + 3 sucrées.

2) Cocktail classique (18 à 21 heures)

Prévoir 16 pièces par personne : 9 salées froides + 3 salées chaudes + 4 sucrées.

3) Cocktail dinatoire (18 à 23 heures)

Prévoir 24 pièces par personne : 12 salées froides + 5 salées chaudes + 7 sucrées.

Proposer au client des pièces de présentation pour garnir et animer le buffet (sucre, chocolat, glace taillée, etc.)

Prévoir un supplément de 400 pièces et du café.

L I S T E N O N E X H A U S T I V E D E S B O I S S O N S

POUR LE SOIR

Whisky : 1 bouteille pour 15 à 20 personnes

Champagne : 1 bouteille pour 5 personnes

jus de fruits : 1 litre pour 6 personnes

Eau gazeuse : 6 à 8 bouteilles

Eau plate : 4 et 6 bouteilles

Glace : en fonction de la saison

Sac de 20 kg de glace concassée

P E R S O N N E L N É C E S S A I R E

cocktail apéritif sans pièce chaude : 2 maîtres d'hôtel
cocktail dinatoire : 3 maîtres d'hôtel + 1 office

Classic cocktail for 100 people

Take into consideration the nature of the clientele and, above all, the time at which the cocktail will be taking place. It is important to differentiate the types of cocktail very carefully and explain precisely to the customer exactly what they are.

M I D D A Y

1) Aperitif cocktail (12.00 to 1.00 p.m.)

The sweet part of the buffet should be integrated into the general presentation of the products. Savoury and sweet products should therefore be presented in the same area, allowing for 8 to 10 pieces per person.

If the customer chooses 8 pieces per person, with no hot pieces: divide into 6 savoury + 2 sweet pieces; with hot pieces: divide into 5 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 1 sweet.

If the customer chooses 10 pieces per person, with no hot pieces: divide into 8 savoury + 2 sweet pieces; with hot pieces: divide into 6 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 2 sweet.

2) Lunch cocktail (12.00 to 2.00 p.m.)

Allow for 18 to 20 pieces per person.

If the customer chooses 18 pieces per person: divide into 10 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 5 sweet.

If the customer chooses 20 pieces per person: divide into 11 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 6 sweet.

For this type of cocktail, suggest 2 or 3 presentation pieces to the customer (sugar, chocolate, sculpted ice, etc.).

E V E N I N G C O C K T A I L S

1) Aperitif cocktail (6.00 to 8.00 p.m.)

Allow for 12 pieces per person: 7 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 3 sweet.

2) Classic cocktail (6.00 to 9.00 p.m.)

Allow for 16 pieces per person: 9 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 4 sweet.

3) Supper cocktail (6.00 to 11.00 p.m.)

Allow for 24 pieces per person: 12 cold savoury pieces + 5 hot savoury + 7 sweet.

Suggest presentation pieces to decorate and liven up the buffet (sugar, chocolate, sculpted ice, etc.)

Allow for an extra 400 pieces plus coffee.

N O N - E X H A U S T I V E L I S T O F D R I N K S

FOR THE EVENING

Whisky: 1 bottle for every 15 to 20 people

Champagne: 1 bottle for every 5 people

Fruit juice: 1 litre for every 6 people

Soda water: 6 to 8 bottles

Still water: 4 to 6 bottles

Ice: depending on the season,
20-kg bag of crushed ice

P E R S O N N E L R E Q U I R E M E N T S

aperitif cocktail with no hot pieces: 2 *maîtres d'hôtel*
dinner cocktail: 3 *maîtres d'hôtel* +/- 1 aid waiter



**L I S T E N O N
E X H A U S T I V E D U
M A T É R I E L**

N É C E S S A I R E

1 tapis protection de 6 mètres
1 bâche de 6 mètres (si la réception a lieu dehors)
 1 table, style buffet,
 de 6 mètres
2 dessertes 70 x 70 cm
 1 bac à glace
1 étuve (pour les pièces chaudes)
 1 réchaud de 2 feux
1 molleton de 7 mètres
 2 nappes 4 mètres
2 grands napperons 1,60 m
 2 candélabres 5 feux
 + 10 bougies
2 coupes à trois étages
 2 coupes hautes
 2 coupes basses
10 plats inox de 40 cm
 de diamètre

N O N - E X H A U S T I V E
L I S T O F T H E
E Q U I P M E N T

R E Q U I R E D

1 six-metre protective covering
1 six-metre canvas cover (if the reception is held outside)
1 buffet-style table, 6 metres long
2 70 x 70-cm sideboards
1 ice tray
1 oven (for hot pieces)
1 table stove with 2 burners
1 seven-metre roll of felting
2 four-metre tablecloths
2 large 1.60-m doilies
2 five-light candelabras
+ 10 candles
2 three-tier pedestal bowls
2 tall pedestal bowls
2 low pedestal bowls
10 stainless steel dishes,
40 cm in diameter

3 plateaux de service en inox
2 plats longs en inox 50 x 35 cm

2 plats ronds de 35 cm de

diamètre

3 cafetières

4 saucières

2 seaux à champagne

2 pelles à glace

1 réchaud à saucisses (si elles sont prévues au buffet)

1 pot à lait

70 cuillères à café

12 fourchettes à desserts

10 corbeilles à pain en argent ou osier

70 tasses café

12 assiettes plates

12 assiettes à desserts

120 verres à champagnes

50 verres à jus de fruits

ou à eau

80 verres à whisky

4 brocs

3 stainless steel serving trays

2 long stainless steel dishes

50 x 35 cm

2 round dishes, 35 cm in diameter

3 coffee-making machines

4 sauce boats

2 champagne buckets

2 ice scoops

1 sausage warmer (if included in the buffet)

1 milk jar

70 coffee spoons

12 dessert forks

10 silver or wicker bread baskets

70 coffee cups

120 flat dishes

12 dessert dishes

120 Champagne glasses

50 water or fruit juice glasses

80 whisky glasses

4 pitchers

Propositions de cocktails et de buffets | Suggestions for cocktails and buffets

COCKTAIL POUR 100 PERSONNES -	COCKTAIL FOR 100 PEOPLE -	COCKTAIL POUR 100 PERSONNES -	COCKTAIL FOR 100 PEOPLE -
PROPOSITION N° 1	SUGGESTION NO. 1	PROPOSITION N° 2	SUGGESTION NO. 2
1 000 canapés froids	1,000 cold canapés	900 canapés froids	900 cold canapés
Tartelettes au crabe	Crab tartlets	Saumon fumé	Smoked salmon
Avocats au coeurs de palmier	Avocados with hearts of palm	Tarama	Tarama
Rillettes	Rillettes	Jambon	Ham
Niçoise	Niçoise canapés (tomato-egg-anchovy)	Saucisson	Sausage
Salami	Salami	Niçois (canapé tomate-œuf-anchois)	Niçoise canapés (tomato-egg-anchovy)
Crevettes	Shrimps	Crevettes roses	Shrimps
Jambon de pays	Country ham	Barquette de volaille	Chicken punnets
Jambon d'York	York ham	Jambon aux fruits de saison	Ham with fruits in season
(Eufs de lump	Lumpfish roe	Crouton de tartare	Tartar croutons
Comté	Comté-style cheese	Toast foie gras	Foie gras toasts
Saumon fumé	Smoked salmon	400 canapés chauds	400 hot canapés
Navettes briochées	Navettes briochées (small "shuttle'-shaped milk rolls	Mini croque-monsieur	Mini Croque-monsieur
Pains surprises au poulet et jambon de Parme	Surprise loaves with chicken and Parma ham	Ailerons de volaille	Chicken wings
800 canapés chauds	800 hot canapés	Feuilleté strasbourgeois	Strasbourg-style puff pastries
Feuilletés d'escargots	Puff pastries with snail filling	Pannequet campagnard	Country-style mini pancakes
Mini-boudins antillais	Mini West-Indian blood sausages	Queues de crevettes à la tomate	Shrimp tails with tomato
Brochettes de moules	Mussel kebabs	400 petits fours sucrés	400 sweet petits fours
Croque-monsieur	Croque-monsieur	Tartelettes aux fruits	Fruit tartlets
Saumon fumé	Smoked salmon	Opéra	Opera
Ailerons de volailles au curry	Curried chicken wings	Caroline	Carolines
Mini-burger	Mini-burgers	Choux à la Chantilly	Choux balls with whipped cream
Pizzas	Pizzas	Tartelette citron	Lemon tartlets
Quichettes	Quichettes	Boissons	Drinks
Foies de poulet au bacon	Chicken livers with smoked bacon	25 bouteilles de champagne brut	25 bottles brut champagne
Saucisses cocktail	Cocktail sausages	4 bouteilles de Whisky	4 bottles whisky
Beignets de crevettes	Shrimp fritters	Jus de fruits	Fruit juices
Kaus-kaus	Kaus-kaus	Eau plate	Still water
Mini-meruez	Mini merguez sausages	Eau gazeuse	Carbonated water
600 petits fours sucrés	600 sweet petits fours	Autres boissons selon propositions du client	Other drinks depending on customer's wishes
Choco-pistache	Choco-pistachio		
Fruits déguisés	Disguised fruits		
Opéra	Opera		
Carolines (petits éclairs)	Carolines (mini-éclairs)		
Tartelettes au fruits	Fruit tartlets		
Mousse aux fruits	Fruit mousses		
Boissons	Drinks		
25 bouteilles de champagne brut	25 bottles brut Champagne		
4 bouteilles de Whisky	4 bottles whisky		
Jus de fruits	Fruit juices		
Eau plate	Still water		
Eau gazeuse	Carbonated water		
Autres boissons (suivant propositions du client)	Other drinks depending on customer's wishes		
BUFFET SIMPLE			
POUR 50 PERSONNES, BOISSONS INCLUSES			
Assortiments de crudités			
Concombres à la crème			
Asperges vertes avec sauce vierge			
Gelée méditerranéenne de coquillages			
Tomates farcies au thon			
Terrine de poisson au citron vert			
Plat chaud			
Pavé de saumon à la niçoise			
Pâtisseries			
SIMPLE BUFFET			
FOR 50 PEOPLE, INCLUDING DRINKS			
Assortment of raw vegetable salads			
Cucumbers in cream sauce			
Green asparagus in a flavoured vinaigrette			
Mediterranean shellfish jelly			
Tomatoes stuffed with tuna			
Fish terrine with lime			
Hot dish			
Salmon steak Niçoise			
Pâtisseries			
Fruit salad			



Salade de fruits	Pears in syrup	BUFFET POUR 100 PERSONNES - PROPOSITION N° 2, BOISSONS INCLUSES	BUFFET FOR 100 PEOPLE - SUGGESTION NO. 2, INCLUDING DRINKS
Poires au sirop	Chocolate <i>charlotte</i>		
Charlotte au chocolat	Basket of fresh fruit		
Corbeille de fruits	Drinks	BUFFET POUR	BUFFET
Boissons	1 white wine	100 PERSONNES -	FOR 100 PEOPLE -
1 vin blanc	1 red wine	PROPOSITION N° 2,	SUGGESTION NO. 2,
1 vin rouge	Mineral water	BOISSONS INCLUSES	INCLUDING DRINKS
Eau minérale	Coffee		
Café			
 BUFFET POUR	 BUFFET		
100 PERSONNES -	FOR 100 PEOPLE -		
PROPOSITION N° 1,	SUGGESTION NO. 1,		
BOISSONS INCLUSES	INCLUDING DRINKS		
Plats froids	Plats froids		
Terrines de saumon fumé	Saumon reconstitué glacé		
Pâté en croûte	Selle d'agneau en gelée à la mousse de foie gras		
Petites tomates aux coeurs de palmiers	Poularde Belle de Lauris		
Aspic d'œufs en gelée au saumon fumé	Terrine de barbue à la gelée de coriandre		
Turbot farci en chaud-froid	Pannequets de saumon fumé au crabe		
Canard glacé au fruits	Savarin de poisson en gelée		
Carré de veau en Bellevue	Têtes de champignons au jambon de pays		
Salades composées	Ballotine de volaille aux morilles		
Avocats et artichauts en cubes	Crème de citrouille aux croûtons et comté		
Salade de haricots verts et blancs de poulet	Salades composées		
Salade de riz aux crevettes	Salade de langoustine à l'orientale		
Salade de pâtes et moules à l'huile d'olives	Salade de haricots verts à l'huile douce		
Lentilles en vinaigrette à l'échalote	Fouillis de jeunes légumes à l'asiatique		
Salades panachées au roquefort aux noix	Effilochée d'aiguillettes de boeuf bourgeoise		
Plats chauds	Éventail d'asperges à la vinaigrette de cerfeuil (en saison)		
Pièces de bœuf rôtie et gratin Montfermeil ou	Cascade de melons panachés (en saison)		
Blanquette de lotte et riz pilaf	Huîtres creuses (en saison)		
Fromages de France affinés	Plats chauds		
Desserts	Jambon d'York à l'os, sauce		
Pâtisseries et entremets du jour	Périgueux et pommes cocottes		
Cocktail de fruits frais, compotes de fruits	Queues de grosses crevettes à la fondue de tomate, riz noir		
Pruneaux au vin	Fromages affinés		
Glaces et sorbets panachés	Pâtisseries et entremets assortis		
Corbeille de fruits frais	Sorbets aux fruits		
Boissons	Boissons		
1 vin blanc	15 bouteilles de vin blanc		
1 vin rouge	20 bouteilles de vin rouge		
Eaux minérales	Jus de fruits		
Café	Tonic		
	Eaux minérales		
	Eaux gazeuses		
	Café		



**BUFFET «TOUR DU
MONDE» POUR
50 PERSONNES,
BOISSONS INCLUSES**

Salade de riz créole

Coleslaw

Salade chinoise

Assortiments de légumes à la grecque

Taboulé libanais

Guacamole aux tortillas

Poissons marinés à la tahitienne

Plat chaud

Poulet au curry, riz madras

Pâtisseries

Cheese cake

Corbeille de fruits exotiques

Quindins brésiliens

Divine à la maracudja

**"AROUND THE
WORLD" BUFFET
FOR 50 PEOPLE,
INCLUDING DRINKS**

Creole rice salad

Coleslaw

Chinese salad

Assortment of Greek-style vegetables

Lebanese tabbouleh

Guacamole with tortillas

Marinated fish, Tahiti-style

Hot dish

Curried chicken, madras rice

Pâtisseries

Cheesecake

Basket of exotic fruit

Brazilian *quindins*

Divine with maracuja

Kiwi and banana tarts

Tarte kiwis et bananes

Boissons

1 vin blanc

1 vin rouge

Eaux minérales

Café

Dressage et mise en valeur

Drinks

1 white wine

1 red wine

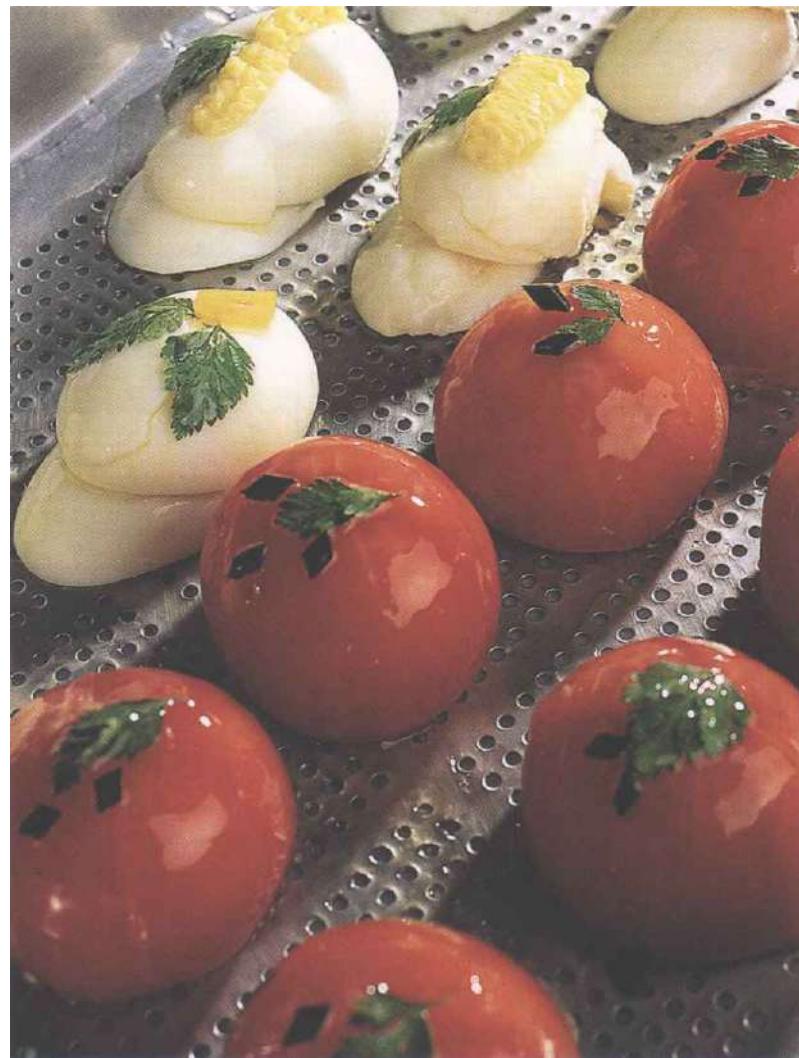
Mineral waters

Coffee

Arrangement and enhancement of products



*Technologie culinaire
et hygiène de base*
*Culinary technology
and basic hygiene*





Introduction

CERTAINES PRÉPARATIONS se font d'une manière automatique par les professionnels depuis leur formation et en suivant des recettes de base invariables. Mais certains gestes, certaines

progressions, ne sont pas innocents : ils s'expliquent simplement par la composition des produits, leurs réactions physiques à la chaleur ou au froid et le résultat obtenu par leur mélange. L'hygiène dans nos métiers est primordiale car elle peut, outre de graves problèmes microbiens, changer les résultats habituellement obtenus. Nous vous proposons donc, ci-après, un aperçu des caractéristiques de certains produits fréquemment employés mais souvent mal connus, quelques guides de cuissons et d'assaisonnement, ainsi qu'un récapitulatif sur l'hygiène de base dans les métiers de la gastronomie.

Introduction

PROFESSIONAL COOKS learn many preparations when training, and go on to make them automatically, using never-changing basic recipes. However, there is more to certain gestures and methods than one might think: they can be explained simply by the composition of products, their physical reactions to heat or cold and the result obtained by mixing them together. Hygiene is of utmost importance in our trade because, in addition to serious problems relating to microbe development, it can alter the results usually obtained. In the following pages, we provide you with a glimpse of the characteristics of certain products frequently used but often relatively unknown, a guide to cooking methods and seasonings, and a summary of basic hygiene rules in the gastronomic trades.

Généralités sur les fonds et les fumets

Il est important de porter les fonds rapidement à ébullition et de maintenir cette ébullition pendant toute la durée de la cuisson pour éviter tout développement bactériologique.

FOND BLANC (RECIPE DETAILED P. 13)

Os de veau cassés, crosses, quelques pieds de veau dégorgés, blanchis, rafraîchis. Mouiller à l'eau froide. Dépouiller, ajouter la garniture : oignons, poireaux, céleri, bouquet garni. Temps de cuisson : 5 heures.

FOND BRUN

Os de veau cassés colorés au beurre avec des oignons et des carottes. Mouiller, dépouiller et ajouter du persil, de l'ail, du thym, du laurier, des tomates, du céleri branche.

Temps de cuisson : 7 heures.

FOND DE VOLAILLE

Même procédé que le fond blanc : os et éventuellement volaille ou poule.

Temps de cuisson : 4 heures.

FOND DE GIBIER

Même procédé que le fond brun avec os et parure de gibier concerné.

Particularité : aromatisation plus forte : genièvre, sauge, coriandre, poivre noir en grains, vin blanc.

Temps de cuisson : 4 à 5 heures.

FUMET DE POISSONS

3 procédés différents pour une garniture identique : oignons, champignons, persil, céleri branche, poivre blanc, poireaux.

1 - Dégorger, mouiller à l'eau froide.

2 - Faire suer au beurre, mouiller au vin blanc et à l'eau.

3 - Comme pour le 2, mais mouiller au vin rouge et à l'eau.

ESSENCES DE POISSONS, DE GIBIERS, ETC.

C'est la réduction d'un fumet ou d'un fond sans ébullition en dépouillant fréquemment ou au bain-marie.

GLACE DE VIANDE, DE VOLAILLE,

DE GIBIER, ETC.

C'est la prolongation de la réduction d'une essence et donc de la réduction de fonds bruns de l'ingrédient choisi. Eviter, cependant, le poisson : le goût deviendrait trop fort.

General points on gravies and stocks

It is important to bring gravies to the boil rapidly and to keep them boiling throughout cooking to prevent the development of bacteria.

WHITE GRAVY (DETAILED RECIPE ON P. 13)

Broken veal bones, knuckles, a few pre-soaked calf's feet, blanched and placed in cold water until cooled. Add cold water, then the garnish: onions, leeks, celery, bouquet garni.

Cooking time: 5 hours.

BROWN GRAVY

Broken veal bones browned in butter with onions and carrots. Add water, remove impurities and add parsley, garlic, thyme, bay, tomatoes and celery.

Cooking time: 7 hours.

CHICKEN GRAVY

Same method as white gravy: bones and possibly poultry/chicken stock.

Cooking time: 4 hours

GAME GRAVY

Same method as brown gravy with the bones and trimmings of the game in question.

Particularity: stronger flavouring - juniper, sage, coriander, black peppercorns, white wine.

Cooking time: 4 to 5 hours.

FISH STOCK

3 different methods for the same garnish: onions, mushrooms, parsley, celery, white pepper, leeks.

1 - Soak, put in cold water.

2 - Cook in butter until it begins to «sweat», cover with white wine and water.

3 - As for 2, but cover with red wine and water.

FISH, GAME ESSENCES, ETC.

A fish stock or gravy reduced without boiling, removing impurities frequently, or cooked in a bain-marie.

MEAT, CHICKEN, GAME GLAZE, ETC.

This is an extension of the process of reducing an essence and, therefore, of reducing brown gravies for the chosen ingredient. Avoid fish however, the taste would become too strong.

Bases d'assaisonnement | Seasoning bases

CUISSON DES LÉGUMES VERTS À L'ANGLAISE	COOKING GREENS, ENGLISH-STYLE	INGRÉDIENTS POUR SEL ÉPICÉ POUR POISSONS ET CRUSTACÉS	INGREDIENTS FOR SPICY SALT FOR FISH AND SHELLFISH
30 à 40 g de gros sel par litre d'eau Température de cuisson au dessus de 85°C	30 to 40 g of coarse salt per litre of water Cooking temperature above 85°C	100 g de sel fin 2 g de poivre de Cayenne 2 g de noix de muscade 2 g de poivre blanc moulu	100 g fine salt 2 g Cayenne pepper 2 g nutmeg 2 g milled white pepper
INGRÉDIENTS POUR SEL ÉPICÉ POUR VIANDE	INGREDIENTS FOR SPICY SALT FOR MEAT	Utilisation froide 20 g par kg de poissons ou crustacés	In cold dishes 20 g per kg of fish or shellfish
100 g de sel fin 10 g de poivre blanc 2 g de noix de muscade	100 g fine salt 10 g white pepper 2 g nutmeg	Utilisation chaude 18 g par kg de poissons ou de crustacés	In hot dishes 18 g per kg of fish and shellfish
Utilisation froide 22 g de sel épiceé par kg de viande	In cold dishes 22 g spicy salt per kg of meat		
Utilisation chaude 20 g de sel épiceé par kg de viande	In hot dishes 20 g spicy salt per kg of meat		

Tableau des cuissons
Cuisson des viandes

Température du four	Viandes	Cuisson	Température à cœur	Technique			
120°C	Pièce de boeuf à griller ou poêler	Piece of beef for grilling or frying	Bleu Saignant Rosé À point	Very rare Rare Pink Medium	57°C 58°C 60°C 62°C	Colorer la pièce au beurre clarifié et terminer la cuisson à 120°C au four	Colour the piece in clarified butter and finish cooking at 120°C in the oven
120°C	Pièce de boeuf à rôter	Piece of beef for roasting	Saignant Rosé À point	Cooking Rare Pink	58°C 60°C 62°C	Idem ci-dessus	Same as above
120°C	Veau, porc	Veal, pork	Cuit, juteux	Done, juicy	66°C	Idem ci-dessus	Same as above
120°C	Gibier, magret, agneau, pigeon	Game, duckling breast, lamb, pigeon	Cuisson : rosé	Cooking: pink	60°C	Idem ci-dessus	Same as above
120°C	Volaille : suprême et cuisses	Poultry: supreme and legs	Cuit, moelleux	Done, soft	62°C 71°C	Idem ci-dessus	Same as above
120°C	Viandes hachées	Chopped meats	Bien cuit	Well done	65°C	Idem ci-dessus	Same as above
Oven temperature		Meats		Cooking	Core temperature		Method

Table of cooking parameters

Cooking meats

Tableau des cuissages des poissons

Température du four	Poissons	Cuisson		Température à cœur	Technique	
80°C	Escalope, pavé, dame de poissons	Fish escalope, steak, fillet	Nacrée, cuite moelleux	Pearly, cooked soft	57°C 62°C	Départ à cru ou marqué sur une face
80°C	Terrine de poissons	Fish terrine	Sans bain-marie	Without bain-marie	66°C	
70°C	Crustacés	Shellfish	Cuit moelleux	Done soft	60°C	Départ à cru ou marqué au beurre
Oven temperature		Fish		Cooking	Core temperature	Method

Table of cooking fish parameters

Les produits spécifiques

CLEARAM® CH 20

Amidon modifié alimentaire de maïs cireux du type réticulé, conformes aux spécifications du Food Chemicals Codex (3e édition 1981) et du projet de directives de la C.E.E. (modification H). Il se caractérise par une viscosité élevée, stable (en milieu acide) à la stérilisation et au cisaillement. Il est d'une excellente stabilité au vieillissement (stockage), au froid et à la congélation/décongélation et donnent aux préparations alimentaires une tenue remarquable aux conditions de stockage à basse température. Il donnent des empois translucides, lisses, de texture courte, ne gélifiant pas au refroidissement. Ces empois ont une saveur neutre sans goût de céréales ou d'amidon.

TAPIOCALINE

Amidon de tapioca, utilisée pour les sauces ou les mousses et permettant l'obtention de moelleux, la suppression de l'exsudat et la diminution des pertes à la cuisson.

TARI

Caséine de lait (polyphosphates) : améliore le mélange des chairs en charcuterie en rendant la préparation plus moelleuse et moins sèche.

ÉGLANTINE

Fixateur naturel des couleurs de viandes de charcuterie (utilisation 5 g par kg de chairs dans la marinade).

GÉLATINE

La gélatine est le produit de l'hydrolyse partielle du collagène d'origine animale. La gélatine pour usage alimentaire doit :

- après gonflement dans l'eau froide, se dissoudre entièrement à l'eau chaude et se prendre en gelée par refroidissement ;
- en solution dans l'eau chaude, ne présenter ni goût ni odeur désagréables ;
- ne pas présenter un humidité supérieure à 18 %.

Specific products

CLEARAM® CH 20

Modified waxy corn starch of the reticulate type, in accordance with the specifications of the Food Chemicals Codex (3rd edition 1981) and the planned E.C. directive (amendment H). It is characterized by high-level viscosity, stability when sterilized, in an acidic environment, and when cut up. It is extremely stable over time (storage), when cold, and when frozen/thawed, and gives food preparations remarkable resistance to low-temperature storage conditions. It produces translucent, smooth starches, short in texture, and which do not gel when cooled. These products have a neutral flavour with no cereal/starchy taste.

TAPIOCALINE

Tapioca starch, used for sauces or mousse and allowing a soft texture to be obtained, removing exudation and reducing any losses during cooking.

TARI

Milk casein (polyphosphate): improves the mixture of meats in delicatessen products by making the preparation softer and less dry.

ÉGLANTINE

Natural colour fixing agent for delicatessen meats (use 5 kg per kg of meat in the marinade).

GELATIN

Gelatin is the result of the partial hydrolyse of collagen of animal origin. Gelatin for use in food must:

- after swelling in cold water, dissolve completely in hot water and set to a jelly when cooled;
- in a solution in hot water, not have an unpleasant taste or smell;
- not present a humidity level of over 18%.

*Echelle des températures de cuisson
et des températures de développements
bactériologique et microbien*

SCHÉMA DU THERMOMÈTRE

85°C limite inférieure des cuissons de légumes.

 68°C dénaturation des protéines myofibrillaires (dessèchement)
 66°C cuisson des viandes blanches (porc, veau,...)
 65°C limite supérieure de cuisson des poissons
 62°C dénaturation des protéines sarcoplasmiques (couleurs)
 62°C cuisson des albumines (volailles, poissons,...)
 60°C limite supérieure de cuisson des viandes rouges
 58°C cuisson des viandes rouges
 56°C cuisson des poissons
 54°C début de la destruction des formes végétatives de bactéries
 53°C minimum de cuisson sous vide
 52°C danger : croissance microbienne et revivification des spores ~
 entre 52 et 40°C développement des bactéries thermophiles.

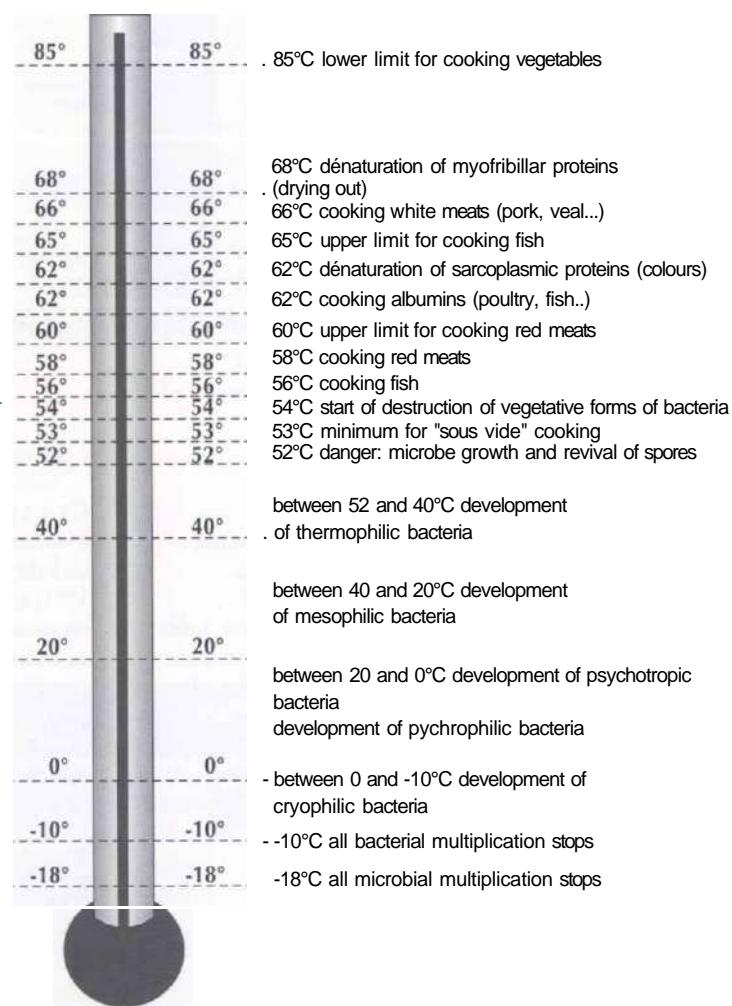
 entre 40 et 20°C développement des bactéries mésophiles

 entre 20 et 0°C développement des bactéries psychotropes
 développement des bactéries psychrophiles

 entre 0 et -10°C développement des bactéries cryophiles
 -10°C arrêt de toute multiplication bactérienne.
 -18°C arrêt de toute multiplication microbienne

*Scale of cooking temperatures
and temperatures for the development
of bacteria and microbes*

THERMOMETER DIAGRAM



Hygiène de base

L'arrêté du 9 mai 1995, paru au Journal officiel le 16 mai 1995 réglemente l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Le professionnel a donc obligation de servir un produit sain qui ne peut être obtenu sans respecter un certain nombre de règles d'hygiène de base.

Il faut tout d'abord savoir que s'il existe des microbes utiles (qui développent les arômes ou améliorent la conservation) ce sont les microbes nuisibles qui sont les plus virulents et les plus dangereux. Tout microbe est vivant et à besoin pour se multiplier de nourriture (déchets), de tiédeur, d'eau et, parfois seulement, d'air.

Basic hygiene

The decree of 9th May 1995, published in the Official Journal of 16th May 1995, lays down the hygiene rules for foods supplied directly to consumers. Professionals are therefore obliged to serve healthy products, something which can only be achieved by respecting a certain number of basic hygiene rules.

It is important to be aware that while some forms of microbe can be useful (in developing flavours or improving conservation), harmful microbes are the most virulent and the most dangerous. All microbes are alive and, in order to multiply, need: food (waste), warmth, water and, in some cases only, air.

Pour respecter l'hygiène, il faut donc limiter les apports de microbes, s'opposer à leur multiplication et les détruire.

Pour limiter les apports de microbes, il faut agir sur le personnel, les produits, les locaux, le matériel, l'environnement, etc.

Pour s'opposer à la multiplication des microbes, il faut agir sur la température (des produits et des locaux), sur le séchage (des produits, du matériel), sur l'acidification des produits, etc.

Enfin pour la destruction des microbes, il faut respecter la température (cuisson, stérilisation des produits ou du matériel), assainir et désinfecter.

QUELQUES RÈGLES SIMPLES À SUIVRE POUR LIMITER LES APPORTS MICROBIENS DANS LES PRODUITS

Soigner l'hygiène corporelle

- Se rendre à la visite médicale obligatoire à l'embauche, puis tous les ans.
- En cas de blessure au doigt, aussitôt désinfecter, soigner et recouvrir la plaie d'un pansement étanche et d'un doigtier.
- Ne pas porter de bijoux, de montre, bagues, gourmettes, etc.
- Toujours avoir des ongles courts et propres et ne pas porter de vernis.

Éviter les gestes dangereux

- Ne pas fumer en travaillant.
- Ne pas goûter une préparation avec le doigt.
- Ne pas éternuer ou se moucher près des plats.
- Ne pas sucer l'extrémité d'un cornet à décor ou d'une poche à douille.

Mettre des gants jetables en plastique pour :

- mélanger à la main
- manipuler des produits fragiles
- faire du dressage

Nettoyer et désinfecter

Laver et brosser avec de la lessive puis rincer à l'eau. Ensuite désinfecter et rincer de nouveau avant de sécher ou d'égoutter (Sopalin, raclette, air). Ces gestes sont à faire : 1 fois par semaine pour les murs, après chaque service pour le sol et les surfaces de travail, après chaque utilisation pour les ustensiles et matériels.

Ranger

- Ne pas entreposer de matériels et/ou ustensiles sales dans un endroit, même près de la plonge. Ne rien poser au sol, même dans une chambre froide ou dans une réserve.

L'hygiène est extrêmement importante dans nos métiers, elle nous concerne tous. L'hygiène du personnel, du matériel et des produits représente 75 % de la qualité. Respecter les règles d'hygiène, c'est 50 % d'organisation (ordre, bon sens), 25 % de nettoyage (propreté visible) et 25 % de désinfection (propreté invisible).

Enfin, ne jamais oublier qu'une image de marque est très longue à obtenir, mais extrêmement facile à détruire.

To ensure hygienic conditions, the number of microbes must be limited, and action must be taken with regard to staff, products, premises, equipment, the cooking environment, etc.

To prevent the multiplication of microbes, action must be taken in terms of temperature (products and premises), drying (products, equipment), the acidification of products, etc.

Finally, to ensure the destruction of microbes, the correct temperature must be respected (cooking, sterilization of products or equipment), and the cooking environment must be sterilized and disinfected.

A FEW SIMPLE RULES TO FOLLOW SO AS TO LIMIT THE NUMBER OF MICROBES IN PRODUCTS

Pay attention to bodily hygiene

- Attend the obligatory (in France) medical check-up when hired, then once a year.
- If you cut your finger, disinfect it straight away, treat it, and cover the injury with an airtight bandage and a fingerstall.
- Do not wear jewellery, a watch, rings, bracelets, etc.
- Always keep your nails short and clean and do not wear varnish.

Avoid any risky actions

- Do not smoke when working.
- Do not taste preparations with your finger.
- Do not sneeze or wipe your nose near food.
- Do not suck the end of icing/piping bags.

Wear disposable plastic gloves when:

- mixing by hand
- handling fragile products
- arranging products on a dish

Cleaning and disinfecting

Wash and brush equipment with washing-up liquid then rinse under water. Next, disinfect and rinse again before drying or draining (kitchen towels, scraper, air). These actions should be carried out: once a week for walls, after each service for the floor and work surfaces, after each use for utensils and equipment.

Storage

Do not store dirty equipment and/or utensils anywhere, even near to the washing-up sink. Do not place anything on the floor, even in a cold room or a storage area.

Hygiene is extremely important in our trades and is of concern to us all. Hygiene with regard to staff, equipment and products represents 75% of quality. Respecting hygiene rules means 50% organization (order, common sense), 25% cleaning (visible cleanliness) and 25% disinfecting (invisible cleanliness). Last of all, never forget that it takes a very long time to develop a "brand image", but very little time to destroy it...

Glossaire

Comme tous les métiers, celui de la cuisine et du traiteur a son langage propre. On y rencontre des mots familiers, dont le sens est bien connu mais qui veulent dire tout autre chose dans notre domaine. C'est un aperçu de ce langage, de ce vocabulaire particulier que nous vous proposons ci-après.

A

- Abaisse**
Morceau de pâte aplati au rouleau.
- Abaïsser**
Étendre une pâte au rouleau.
- Anglaise**
Mélange d'œufs avec huile et assaisonnement. Sert à paner poissons, viandes et fritures.
- Appareil**
Mélange d'ingrédients divers destinés à une préparation.
- Aromates**
Légumes et condiments utilisés pour l'assaisonnement.
- Arrow-root**
Fécule extraite de rhizomes tropicaux.
- Aspic**
Mode de dressage sous gelée mouillée.
- Bacon**
Lard fumé.

Bain-marie
Eau plus ou moins chaude dans laquelle on place des récipients contenant des préparations à cuire ou à garder au chaud. C'est également l'ustensile contenant cette eau chaude.

Barde
Lame de lard gras.

Barder
Envelopper une viande ou une volaille d'une barde pour la protéger et l'imbiber.

Beurrer
Enduire de beurre ou incorporer du beurre.

Blanc
Mélange d'eau et de farine (avec du citron ou du vinaigre) destiné à accentuer la blancheur d'un aliment.

Blanchir
Faire bouillir dans l'eau, un temps donné, des légumes ou des viandes. Faire cuire des légumes verts pour leur garder leur couleur.

Blanchir à l'anglaise
Idem blanchir, mais dans de l'eau salée.

Blondir
Rissoler légèrement pour colorer à peine.

Bouquet
simple : persil seulement, garni : persil, thym, laurier. Par exception signalée : avec estragon, basilic, etc.

Braiser
Cuire longuement un aliment dans son jus ou dans une sauce.

Brider
Attacher pattes et ailes d'une volaille avec une ficelle au moyen d'une aiguille à brider traversant la pièce.

Brunoise
Ensemble d'éléments taillés en petits dés.

C

Calotte
Cul-de-poule, bassine, récipient.

Caraméliser
Faire suer un légume en lui donnant de la couleur. Enduire de caramel. Ajouter du caramel.

Carapace
Revêtement squelettique dur et solide qui protège le corps de certains animaux (crustacés).

Carcasse
Charpente osseuse d'un animal, particulièrement d'une volaille, d'un gibier, etc.

Casser (des blancs ou des jaunes d'œufs)
Battre pour liquéfier.

Sauce chaud-froid
Sauce destinée à la préparation de mets froids (œufs, poissons, volailles, pièces de boucherie, gibiers).

Chemiser
Tapisser ou enduire le fond et les parois d'un moule d'une certaine substance (gelée, biscuits cuillère, etc.).

Chiffonnade
Julienne de laitue, d'oseille, etc. fondues au beurre.

Chinois
Passoire métallique fine et conique.

Ciseler
Entailler une viande, un poisson, etc. Couper finement.

Clarifier
Donner de la limpidité au beurre en le faisant fondre et en le passant ; à un bouillon, à un jus en les fouettant au feu avec du blanc d'œufs.

Clouter
Enfoncer dans une pièce des chevilles de truffes, de langue écarlate, de jambon, etc.

Colorer
Donner de la couleur par addition d'un produit ou passage à la chaleur.

Concasser
Hacher ou pilier grossièrement.

Condimenter
Assaisonner.

Contiser
Incruster des lamelles (de truffe, par exemple) dans une viande ou un poisson grâce à une incision préalable.

Corail
La partie crémeuse, verte, des homards, langoustes et crustacés ainsi que de quelques coquillages, qui devient rouge à la cuisson.

Corser
Donner de l'élasticité à une pâte (augmenter sa ténacité)

en la pétrissant d'avantage.
Relever la saveur d'une préparation en y ajoutant plus d'arôme ou d'avantage d'épices.

Coucher
Dresser un appareil sur une plaque, en le divisant ou non, à la poche à douille le plus souvent.

Court-bouillon
Cuisson liquide aromatisée, dans laquelle on fait cuire les poissons et divers légumes.

Couverture
Chocolat fabriqué spécialement pour la préparation de divers entremets, pâtisseries et confiseries, contenant au moins 35 % de beurre de cacao et au plus 50 % de sucre.

Crépine
Membrane de la panse du bœuf, ou surtout du porc, dont on se sert pour envelopper des préparations.

Crêter
Former une crête à l'aide d'une pince spéciale sur les bords d'une tarte, les bords d'un pâté en croûte, etc.

Cuillère à racine
Cuillère à pommes noisettes

Cuire à blanc
Cuire des croûtes à tartelettes, timbales, etc. sans leur garniture, remplacée par riz, haricots, noyaux.

Cuire au gras
Cuire avec un élément gras.

Cuire au maigre
Cuire sans élément gras.

Cutter
Robot hachoir électrique.

D
Décanter
Débarrasser un liquide d'un dépôt en le transvasant délicatement.

Déglaçer
Mouiller avec du vin, un bouillon ou un liquide quelconque un récipient ayant servi à une cuisson pour fondre les substances restant attachées au fond.

Dégorger
Faire tremper un article à l'eau froide pour le débarrasser de ses impuretés.

Dégraissier
Ôter la graisse (avec une louche, une cuillère, une étamine, un papier de soie).

Demi-glace
Réduction d'un fond brun de bœuf ou de veau, en général additionnée de Madère, utilisé pour corser une sauce brune ou pour aromatiser diverses préparations.

Dénérer
Ôter les nerfs.

Dépouiller
Ôter les impuretés qui surnagent à la surface d'un liquide ; ôter la peau d'un gibier à poil.

Dessécher
Déshydrater, faire évaporer l'humidité en mettant sur le feu.

Détendre
Éclaircir, rendre plus liquide.

Détrempe
Mélange de farine et d'eau pour faire une pâte.

Dorer
Étaler au pinceau de l'œuf battu sur un article à passer au four.

Dresser
Disposer correctement des préparations culinaires pour les servir.

Duxelles
Hachis de champignons cuits au beurre avec échalote hachée.

E

Ébarder
Couper les nageoires des poissons, ôter la barde des moules, huîtres, etc.

Échauder
Tremper dans l'eau bouillante.

Effiler
Couper les amandes en filets très minces dans leur longueur.

Émincer
Détailler en tranches très minces.

Émonder
Enlever la peau très fine des tomates en les plongeant dans une eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement.

Enrober
Recouvrir entièrement un aliment d'une certaine substance.

Escaloper
Émincer, en moins fin et souvent en taillant en biais, pour augmenter la surface de chaque tranche.

Étamise
Étoffe de laine à travers laquelle on passe sauces, potages, etc.

Étuver
Cuire à couvert sans mouillement avec une quantité donnée de corps gras.

F

Fariner
Passer à la farine ou enduire de farine.

Flamber
Tenir un volatile plumé au dessus d'une flamme pour brûler toutes les petites plumes ou encore verser un alcool sur un aliment et y mettre le feu avec une allumette.

Fleurons
Petites pièces en pâte feuillettée, en forme de demi-lunes, triangles, etc. employées pour garnir certains plats.

Foncer
Garnir de pâte le fond et les côtés d'un moule.
Tapisser le récipient dans lequel on fait braiser une viande d'un fond de braisage : carottes, oignons, lard, etc.

Fond
Préparations liquides destinées à mouiller certains mets, et à servir de base à des sauces, potages, etc.

Fondre (faire)
Faire cuire à couvert certains légumes avec peu ou pas de mouillement.

Fouler
Passer un produit cuit et peu consistant dans un chinois ou une étamine en pressant légèrement.

Fraiser
Mélanger intimement les éléments d'une pâte avec la paume de la main.

Frapper
Rafraîchir fortement, glacer.

Friture
Procédé de cuisson, consistant à plonger les aliments à frire dans l'huile chaude mais non bouillante.

Fumet
Préparation liquide pour renforcer le goût des fonds et sauces.

G

Garnitures
Diverses préparations ou légumes accompagnant un mets, servis sur le même plat ou à part.

Glace
Fond réduit amené à

consistance sirupeuse ; dessert glacé ; couverture ou enrobage de pâtisserie et de confiserie (voir p. 17).

Glacer

Chauffer fortement une pièce beurré pour lui donner une pellicule dorée ; rouler dans leur glace carottes, navets pour leur donner du brillant ; poudrer de sucre glace ; passer au four pour caraméliser le sucre ; recouvrir une pâtisserie de fondant ; enrober un article de sucre cuit au cassé ; réfrigérer.

Glacière (= saupoudreuse) Poudreuse pour arroser de sucre glace

Gratiner (faire, laisser) Mettre un mets au four chaud ou à la salamandre pour laisser une croûte se former à la surface.

Grenadins

Petites escalopes épaisses piquées de quelques lardons gras.



Hacher

Couper très finement (souvent à la machine à hacher) pour donner une forme homogène.

Hure

Initialement, terrine à base de têtes de sanglier. Terrine avec gros morceaux de viande (abats).

Julienne

Substance détaillée en filaments plus ou moins gros.



Laitance

Semence, matière blanche et tendre se trouvant à l'intérieur des poissons mâles.

Larder

Enfoncer des lardons à l'intérieur d'une pièce de viande.

Lardoire

Petit instrument proche d'une grosse aiguille servant à introduire les lardons.

Lardons

Morceaux de lard gras de diverses tailles utilisés pour larder ; petits dés de lard maigre ou gras.

Liaison

Opération donnant de la consistance à un liquide ; la substance employée pour ce faire : œufs, farine, féculle, etc.

Macérer

Faire tremper un certain temps dans un liquide aromatique divers articles.

Marinade

Liquide condimenté et aromatisé dans lequel on fait tremper toutes sortes d'articles.

Mariner

Laisser tremper dans un liquide aromatisé : la marinade.

Marquer

Préparer un aliment avant de le cuire.

Masquer

Cacher sous une couche de crème, de sauce, etc.

Mirepoix

Appareil fait de dés plus ou moins gros de carottes, céleri, jambon (ou maigre) fondus au beurre.

Monder

Oter la peau des amandes, des noisettes, des tomates, etc.

Monter

Battre, par exemple des blancs d'œufs, pour rendre mousseux et consistant.

Mortifier

Laisser attendrir une viande.

Mouiller

Ajouter un liquide à une préparation.

Napper

Synonyme de masquer sauf dans le cas où il est indiqué de cuire une substance jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère ou la spatule : c'est le moment où elle devient assez épaisse pour enrober l'instrument sans couler.



Pain

Sorte de pâté cuit dans un moule, sans pâte.

Paner

Enrober de chapelure ou de mie de pain un article après l'avoir trempé dans l'œuf ou dans le beurre fondu.

Parer

Supprimer ce qui est inutile, gênant ou incomestible.

Parures

Ce qui reste quand on a paré pour la présentation ou la cuisson.

Passer

Passer au beurre un aliment quelconque, c'est simplement le mettre dans le beurre et le retirer aussitôt.

S'emploie aussi pour tamiser et filtrer.

Pignon

Amande de la pomme de pin. S'appelle aussi «pignoli».

Pincer

Faire rissoler fortement ; utiliser le pince-pâte sur les bords d'une tarte, etc.

Piquer

Introduire en surface des petits lardons de lard gras (ou de truffe) avec une aiguille à piquer.

Poche

Sac en plastique, jetable, de forme conique auquel s'adaptent diverses douilles.

Pocher (faire)

Cuire dans un liquide entre 80 et 85°C sans jamais laisser bouillir.

Poêler

Cuire une viande à couvert et au beurre, avec des condiments : une volaille par exemple.

Pointe

Ce qui peut être pris avec la pointe d'un petit couteau, environ un demi-gramme.

Pousser (laisser, faire)

Laisser reposer une pâte afin que la fermentation en augmente le volume.

Pralin

Nougat brun dit de Paris, finement pilé.



Rafraîchir

Mettre dans ou sous l'eau froide jusqu'à refroidissement.

Raidir (faire)

Saisir rapidement et sans colorer.

Réduire (faire)

Faire bouillir soit pour une plus grande concentration (sauce), soit pour obtenir une consistance plus sirupeuse (sirop).

Revenir (faire)

Faire colorer plus ou moins dans un corps gras.

Rissoler (faire)

Donner une couleur dorée, obtenir une surface croustillante en retournant la pièce sur toutes ses faces dans un corps gras.

Riz *al dente*

Riz cuit à point.

Rompre
Action consistant à rabattre une pâte à son état initial après un certain temps de pointage pour redonner plus d'activité à la fermentation et pour donner plus de force à la pâte.

Rondeau
Récipient de cuisson à petit rebord.

Sauteuse
Récipient de cuisson à bord évasé.

Roux
Mélange de farine et de beurre, que l'on cuit plus ou moins selon la couleur à obtenir : blanc, blond, brun.

Ruban
Etat d'une composition qui retombe en larges ondulations comme un ruban.

Russe
Récipient de cuisson à haut rebord (casserole).

S

Saisir
Commencer la cuisson à feu vif.

Salpieon
Mélange de différents éléments en petits dés ou petits tronçons ou filets liés avec une sauce.

Sangler
Ceinturer de glace et de sel un récipient pour en congeler le contenu.

Saucer
Napper de sauce.

Sauteuse
Casserole à fonds épais, à bords peu élevés, servant à sauter les viandes, les légumes, etc.

Sifflet
Légume, fruit ou autre, découpé en rondelles inclinées.

Singer
Saupoudrer de farine.

Suer (faire)
Donner une première cuisson, jusqu'à ce que perlent les premières gouttes de jus.

Suprêmes
Les blancs d'une volaille ; par extension, les filets d'une sole.

T

Timbale
Petit récipient de métal de forme ronde le plus souvent ; culinairement désigne une composition quelconque cuite ou dressée dans une croûte en pâte.

Légumier en porcelaine, en métal, ou en terre cuite, dans lequel on sert divers mets, ou légumes.

Toast
Tranche de pain de mie grillée.

Tomater
Incorporer de la purée de tomates, ou de la sauce tomate.

Tomber (à glace)
Réduire.

Tourer
Plier et replier plusieurs fois la pâte feuilletée sur elle-même.

Tourner
Arrondir en éplichant, donner une forme.

Travailler
Remuer, malaxer, avec les mains ou un instrument.

Trousser
Attacher, ficeler une volaille pour la cuire ; piquer les pinces d'une écrevisse dans sa queue.

V/Z

Vanner
Agiter une sauce ou une crème pour empêcher la formation d'une "peau".

Velouté
Fond hé avec un roux.

Zeste
Partie colorée tout à fait extérieure de la peau des agrumes (citrons, oranges, bergamotes, etc.).

Zester
Enlever, à l'aide du couteau à zester, l'écorce de l'orange ou du citron, sans entamer la peau blanche et amère.

Glossary

Like any other trade, cooking and catering has its own specific language. This includes familiar words which, in our field, refer to something quite different from their usual meaning. The following pages offer you a glimpse of this special vocabulary.

A

Abaisse

Piece of rolled-out pastry.

Abaisser

To roll out a piece of pastry

Anglaise (English sauce)

Mixture of eggs with oil and seasoning. Used when coating fish, meat and fried products in breadcrumbs.

Appareil

Mixture of various ingredients to be used in a preparation.

Aromates

Herbs and spices used for seasoning.

Arrowroot

Starch extracted from tropical rhizomes.

Aspic

Presentation of a product in moulded jelly.

B

Bacon

French term for smoked bacon.

Bain-marie

Method by which preparations are placed, in their containers, in water at varying temperatures to cook or keep them warm. The term also refers to the utensil containing the water.

Barde (bard)

A sliver of fatty bacon.

Barder

To wrap a bard around meat or poultry to protect it and impregnate it.

Beurrer

To coat with butter or incorporate butter.

Blanc

Mixture of water and flour (with lemon or vinegar) used to accentuate the whiteness of a food.

Blanchir (to blanch)

To boil vegetables or meat in water for a given time. To cook green vegetables so as to keep their colour.

Blanchir à l'anglaise

Same as blanch, but in salted water.

Blondir

To fry gendy until just browned.

Bouquet

Simple: parsley only. Garni: parsley, thyme, bay. Exceptionally (indicated): with tarragon, basil, etc.

Braiser (to braise)

To cook a food for a long time in its own juice or in a sauce.

Brider (to truss)

To attach the feet and wings

of poultry with a string using a trussing needle going through the entire piece.

Brunoise

Set of ingredients cut up into small cubes.

C

Calotte

A round basin.

Caraméliser (to caramelize)

To fry a vegetable gently until it browns. To coat in caramel. To add caramel.

Carapace

Hard, solid skeletal coating which protects the body of certain animals (shellfish).

Carcasse (carcass)

Bony frame of an animal, particularly poultry, game, etc.

Casser (to break)

To beat a product (e.g. egg whites/yolks) until it liquefies.

Chaud-Froid sauce

Sauce used in the preparation of cold dishes (eggs, fish, poultry, meat, game).

Chemiser

To line or coat the base and sides of a mould with a given substance (jelly, finger biscuits, etc.).

Chiffonnade

Julienne of lettuce, sorrel, etc., cooked in a small quantity of butter.

Chinois

Fine, cone-shaped metal sieve.

Ciseler

To cut up meat, fish, etc. To cut into fine pieces.

Clarifier (to clarify)

To give butter a clear appearance by melting it and putting it through a sieve; to do the same for a stock or gravy by whisking it over the heat with egg whites.

Clouter

To stick spikes of truffle, pickled ox tongue, ham etc. into a product.

Colorer (to colour)

To give colour by adding a product or heating.

Concasser

To chop or grind roughly.

Condimenter

To season.

Contiser

To insert thin strips (of truffle, for example) into meat or fish after making notches in the surface.

Corail (coral)

The creamy, green part of lobsters, crayfish and some shellfish, which becomes red on cooking.

Corser (to strengthen)

To give elasticity to a dough (increase its body) by kneading it more. To increase the flavour of a preparation by adding more aroma or more spices.

Coucher (to pipe out)

To arrange a mixture on a sheet - divided into one or several pieces - generally using a piping bag with a nozzle.

Court-bouillon (fish stock)
Flavoured cooking liquid in which fish and various vegetables are cooked.

Couverture (coating)
Chocolate specially made for preparing various desserts, pâtisseries and confectionery, containing at least 35% cocoa butter and a maximum of 50% sugar.

Crépine
Membrane from the stomach of beef cattle, and especially pigs, which is used for wrapping up preparations.

Crête
To form a crest shape around the edges of a tart, pâté in a pastry crust, etc., with the help of special tongs.

Cuillère à racine (melon bailer)
Like the spoon used for making noisette potatoes.

Cuire à blanc (to cook blind)
To cook the crusts of tartlets, timbales, etc., without their filling, replacing this by rice, beans, fruit stones.

Cuire au gras
To cook with a fatty ingredient.

Cuire au maigre
To cook with no fatty ingredients.

Cul-de-poule
Semi-hemispherical bowl.

Cutter
Electric chopping tool.

D

Décanter (to decant)
To remove a liquid from a container by pouring it out delicately.

Déglaçer
To add wine, stock or a liquid of some kind to a container which has been used for cooking so as to melt the

substances which are stuck to the bottom.

Dégorger
To soak an article in cold water to remove the impurities.

Dégraissier
To remove fat (using a ladle, a spoon, a cheesecloth/muslin or tissue paper).

Demi-glace
Reduction of a brown beef or veal gravy, usually with added Madeira, used to add flavour to a brown sauce or to give an aroma to various preparations.

Dénérer
To remove the nerves.

Dépouiller
To remove impurities floating on the surface of a liquid; to remove the skin from plucked game.

Dessécher
To dry out, to evaporate humidity by placing on the heat.

Détendre
To make thinner, to create a more liquid consistency.

Détrempe
Mixture of flour and water for making a pastry/dough.

Dorer (to glaze)
To brush beaten egg onto an article then place it in the oven.

Dresser
To arrange culinary preparations correctly before serving them.

Duxelles
Chopped mushrooms cooked in butter with chopped shallots.

E

Ébarder
To cut off the fins of fish,

remove the bard from mussels, oysters, etc.

Échauder
To soak in boiling water.

Effiler (to sliver)
To cut almonds into very fine slices lengthwise.

Émincer
To cut into very thin slices.

Émonder
To remove the very fine skin from tomatoes by plunging them into boiling water and then soaking them in cold water straight away.

Enrober (to coat)
To cover a food entirely with a given substance.

Escaloper
Same as "éminder" but not as thin, and often cutting at a sloping angle to increase the surface area of each slice.

Étamine (muslin/cheesecloth)
A piece of material through which sauces, soups, etc. are strained.

Étuver (to braise)
To cook in a covered pan without liquid, and with a given quantity of fat.

F

Fariner (to flour)
To roll in flour or coat with flour.

Flamber (to flambé)
To hold a plucked bird over a flame to burn all the small feathers. To pour alcohol on a food and set fire to it with a match.

Fleurons
Small pieces of puff pastry, in the form of half-moons, triangles, etc., used as a garnish with certain dishes.

Foncer
To line the base and sides of a mould with pastry.

To line the container in which meat is to be braised with a braising base: carrots, onions, bacon, etc.

Fond (gravy)
Liquid preparations used for moistening certain dishes, and used as a base for sauces, soups, etc.

Fondre
To cook certain vegetables in a covered pan with little or no water.

Foulér
To strain a cooked and not very consistent product through a chinois or a cheesecloth/muslin, pressing down lightly.

Fraiser
To mix together the ingredients of a dough thoroughly with the palm of the hand.

Frapper
To make very cold, to ice.

Friture
Method of frying which consists in plunging the foods to be fried in hot, but not boiling, oil.

Fumet
Liquid preparation for reinforcing the taste of gravies and sauces.

G

Garnitures (garnishes)
Various preparations or vegetables accompanying a dish, served on the same dish or on the side.

Glace (glaze/ice-cream)
Gravy reduced to a syrupy consistency; iced dessert; coating for pâtisseries or confectionery (see p. 17).

Glacer (to glaze/ice)
To put a buttered preparation over a strong heat to give it a golden film; to roll carrots or turnips in their glaze to give

them a shiny appearance; to sprinkle with icing sugar; to place in the oven to caramelize the sugar; to cover a pâtisserie with a fondant; to coat an article with sugar cooked to 124°-145°C; to refrigerate.

Glacière
Dredger for sprinkling on icing sugar.

Gratiner
To place a dish in a hot oven or a salamander to form a crust on the surface.

Grenadins
Small thick escalopes stuck with a few pieces of fatty bacon.

Hacher (to chop)
To cut up very finely (often in a chopping machine) to create a homogeneous form.

Liaison (binding)
Operation giving consistency to a liquid; also refers to the substance used for doing this: eggs, flour, starch, etc.

M/N

Macérer (to macerate)
To soak various articles in a seasoned liquid for a certain time.

Marinade
A flavoured, seasoned liquid in which all sorts of articles can be soaked.

Mariner (marinate)
To leave to soak in a seasoned liquid: the marinade.

Marquer
To prepare a food before cooking it.

Masquer
To conceal under a layer of cream, sauce, etc.

Mirepoix
Mixture of diced carrots, celery, ham of varying sizes, cooked in a little butter.

Monder
To remove the skin from almonds, hazelnuts, tomatoes, etc.

Monter (to whisk)
To beat (egg whites for example) to make them foamy and consistent.

Mortifier
To leave a meat to become tender.

Mouiller
To add a liquid to a preparation.

Napper (to coat)
Same as *masquer* except when it refers to cooking a substance until it coats a spoon or spatula: this is the moment when it becomes sufficiently thick to coat the instrument without dripping.

P

Pain
A sort of cooked *pâté* in a mould, with no pastry.

Paner
To coat an article with breadcrumbs after soaking it in egg or melted butter.

Parer (to trim)
To remove all useless or inedible parts.

Parures (trimmings)
What remains when a preparation has been trimmed for presentation or cooking.

Passer
This refers to the action of placing a food in butter then removing it straight away. The term can also mean to sieve or filter.

Pignon (kernel)
The nut inside a pine cone. Also known as «pignoli».

Pincer
To fry on a high heat; to use crimpers around the edges of a tart, etc.

Piquer
To stick small fatty lardons (or pieces of truffle) to the surface using an appropriate needle.

Poche (piping bag)
A plastic, disposable, cone-shaped bag to which varying types of nozzle can be attached.

Pocher (to poach)
To cook in a liquid between 90° and 95°C without allowing to boil.

Poêler
To cook meat in butter in a covered pan, with seasoning: poultry for example.

Pointe
A quantity of substance that

can be picked up with the end of a small knife - around half a gram.

Pousser (to rise)
To leave a dough to ferment and increase in volume.

Pralin (praline)
Finely crushed brown nougat, known as Parisian nougat.

R

Rafraîchir
To place in or under cold water until cooled.

Raidir
To fry rapidly without browning.

Réduire (to reduce)
To boil either to make more concentrated (sauce), or to obtain a more syrupy consistency.

Revenir
To brown to various degrees in fat.

Rissoler
To fry until brown, to obtain a crispy surface by turning all sides of the piece in fat.

Riz *al dente*
Rice cooked for the correct amount of time.

Rompre (to punch down)
Action consisting in punching a dough back to its initial state after leaving to rise for a certain time, to increase fermentation and give the dough greater strength.

Rondeau
Pan with a small rim.

Sauteuse
Pan with flared sides.

Roux
Mixture of flour and butter, which is cooked for varying amounts of time depending on the desired colour: white, light brown, dark brown.

Ruban
Describes the state of a

H/J

Hure
Initially meant a terrine based on boar head meat. Terrine with large pieces of meat (offal).

Julienne
Substance cut up into thin strips of varying sizes.

L

Laitance (soft roe)
Soft white matter found inside male fish.

Larder
To stick *lardons* (see below) inside a piece of meat.

Lardoire
A small instrument similar to a large needle used to insert the lardons.

Lardons
Pieces of fatty bacon of various sizes placed inside pieces of meat; small cubes of lean or fat bacon.

composition when it falls in undulating shapes like a ribbon.

Russe

A pan with a high rim.



Saisir

To begin frying over a high heat.

Salpieon

Mixture of various ingredients cut into small cubes or small sections or thin strips, bound together in a sauce.

Sangler

To envelop a container in ice and salt to freeze the contents.

Saucer

To coat with sauce.

Sauteuse

A pan with a thick bottom

and low sides, used for frying meats, vegetables, etc.

Sifflet

Vegetable — fried or other — cut into diagonal round shapes.

Singer

To sprinkle with flour.

Suer

Initial stage of cooking until the product starts to «sweat» - i.e. form drops of juice.

Supremes

Poultry breasts; can also be used for sole fillets.



Timbale

Small metal container, usually round in shape; in cookery, the term refers to any composition, cooked or presented in a pastry crust.

Porcelain, metal or terra-cotta bowl in which various foods or vegetables are served.

Toast

Toasted slice of sandwich bread.

Tomater

To incorporate tomato *purée*, or tomato sauce.

Tomber

To reduce (possibly to a glaze).

Tourer (to layer)

To fold puff pastry back onto itself several times.

Tourner (to turn)

To create a round shape by peeling, to give a specific form.

Travailler (to work)

To mix, knead with the hands or an instrument.

Trousser (to truss)

To attach, tie up poultry

before cooking; to stick the pinchers of a crayfish into its tail.



Vanner

To keep stirring a sauce or cream to prevent the formation of a skin.

Velouté

Gravy thickened with a roux (see p. 124). Thick or cream soup, or sauce.

Zeste (zest)

Coloured outer part of the skin of citrus fruit (lemons, oranges, bergamot oranges, etc.).

Zester

To remove the zest from an orange or lemon using a zesting knife, without touching the white, bitter inner skin.



Remerciements Acknowledgements

Monsieur Joël Robuchon pour sa préface,
Monsieur Jean-Pierre Chalangeas et à la société Matfer pour le
prêt des ustensiles et des outils,
Monsieur Laurent Le Fur, Monsieur Guy Lacabaratz et l'équipe
commerciale de la société LENÔTRE pour la clareté de leurs
exposés concernant la partie organisation,
Les sociétés Roquette et Typiak pour les produits de liaisons,
Monsieur Moussa Elibrik pour ses prises de vues,
madame Rebecca Reid pour son efficacité remarquable,
Madame Janice Herrmann pour son aide sur le manuscrit,
et à toute l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE pour l'esprit de corps
et la foi exprimée à travers les réalisations de cet ouvrage.

Mr. Joël Robuchon for his preface,
Mr. Jean-Pierre Chalangeas and the Matfer company for the loan
of utensils and tools,
Mr. Laurent Le Fur, Mr. Guy Lacabaratz and the sales team at the
LENÔTRE company, for the clear explanations they provided for
the section on organization,
The Roquette and Typiak companies for the binding products,
Mr. Moussa Elibrik for the photography,
Ms. Rebecca Reid for her great efficiency,
Ms. Janice Herrmann for her help with the manuscript,
and the entire team of the ECOLE LENÔTRE for the unfailing trust
and team spirit they expressed through the creations in this book.

Mise en scène et prises de vue **Decoration and photography**
Moussa Elibrik-Delescluse

Crédits photographiques **Photo credits**
Moussa Elibrik-Delescluse/ECOLE LENÔTRE

Traduction anglaise **English translation**
Rebecca Reid

Création graphique **Graphic design**
Abigail Nunes

Maquettes et montage PAO **Artwork and DTP**
Abigail Nunes

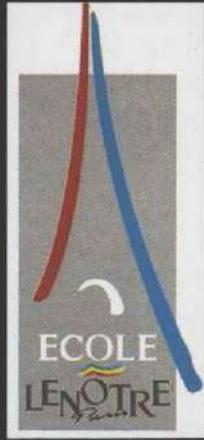
Responsable d'édition **Project editor**
Janice Herrmann
Éditeur **Editor**
Jean-Pierre Chalangeas

Photogravure **Photoengraving**
Grafotitoli, Milan
Impression **Printing**
Grafiche Milani, Milan

Achevé d'imprimer
Italie en janvier 2007 sur les presses de Grafiche Milani
Dépôt légal février 2007, 5^e impression

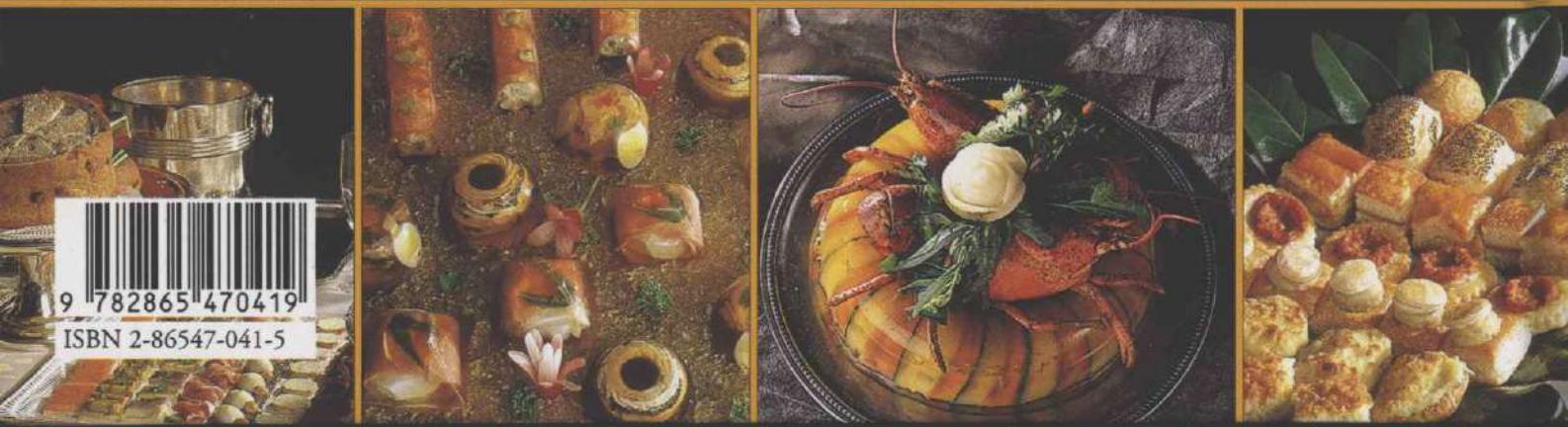
L'ECOLE LENÔTRE vous emmène dans le monde du goût et des couleurs avec son nouvel ouvrage *Les Buffets salés*. Hautement spécialisée dans l'organisation de buffets, la fameuse école vous transmet son savoir-faire : conseils pratiques d'intendance, technologie, hygiène, recettes de base (fonds, roux, farces, pâtes) et décors. Vous serez délicieusement séduits par les très nombreuses recettes, largement illustrées avec des photos progression, de terrines, de grosses pièces et de canapés, chauds ou froids. Vous puiserez dans *Les Buffets salés* pour compléter vos connaissances afin que vos réceptions soient la parfaite réussite de l'organisation, du goût et des couleurs. *Les Buffets salés* trouvent leur complément dans l'ouvrage *Les Buffets sucrés* de l'ECOLE LENÔTRE.

The ECOLE LENÔTRE opens the door to a world of taste and colour in its latest book *Les Buffets salés*. A specialist in the organization of buffets, the world-famous school passes on its know-how in the field: practical advice on management, technology, hygiene, basic recipes (gravies, roux, stuffings, pastries and doughs) and decoration. You will be deliciously seduced by the many recipes it presents, abundantly illustrated with step-by-step photos of terrines, large pieces and canapés, hot or cold. *Les Buffets salés* will be a source of inspiration to supplement your own knowledge and ensure that your receptions are a perfect marriage of organization, taste and colour. *Les Buffets salés* is ideally complemented by another book in the collection : *Les Buffets sucrés* which provides sweet recipes.



Crée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'ECOLE LENÔTRE est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur. Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE. Tout comme Marcel Derrien, leur directeur, certains professeurs portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France, pérennisant ainsi à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde.

Created in 1970 by Gaston Lenôtre, the ECOLE LENÔTRE is the leading French training and proficiency school in the domain of the gastronomic arts, and has earned a worldwide reputation. Attentive to new ideas while upholding the very best that tradition has to offer, the school operates a perfect combination of past, present and future. The transmission of knowledge, the enhancement of the French culinary heritage with its respect for products and the love of a job well done, skill and generosity, such are the values held dear by the ECOLE LENÔTRE team. Like Marcel Derrien, their Director, certain teachers hold the prestigious title of Best French Craftsman, thus perpetuating throughout the world the image of French gastronomy at its very highest level.



9 782865 470419
ISBN 2-86547-041-5