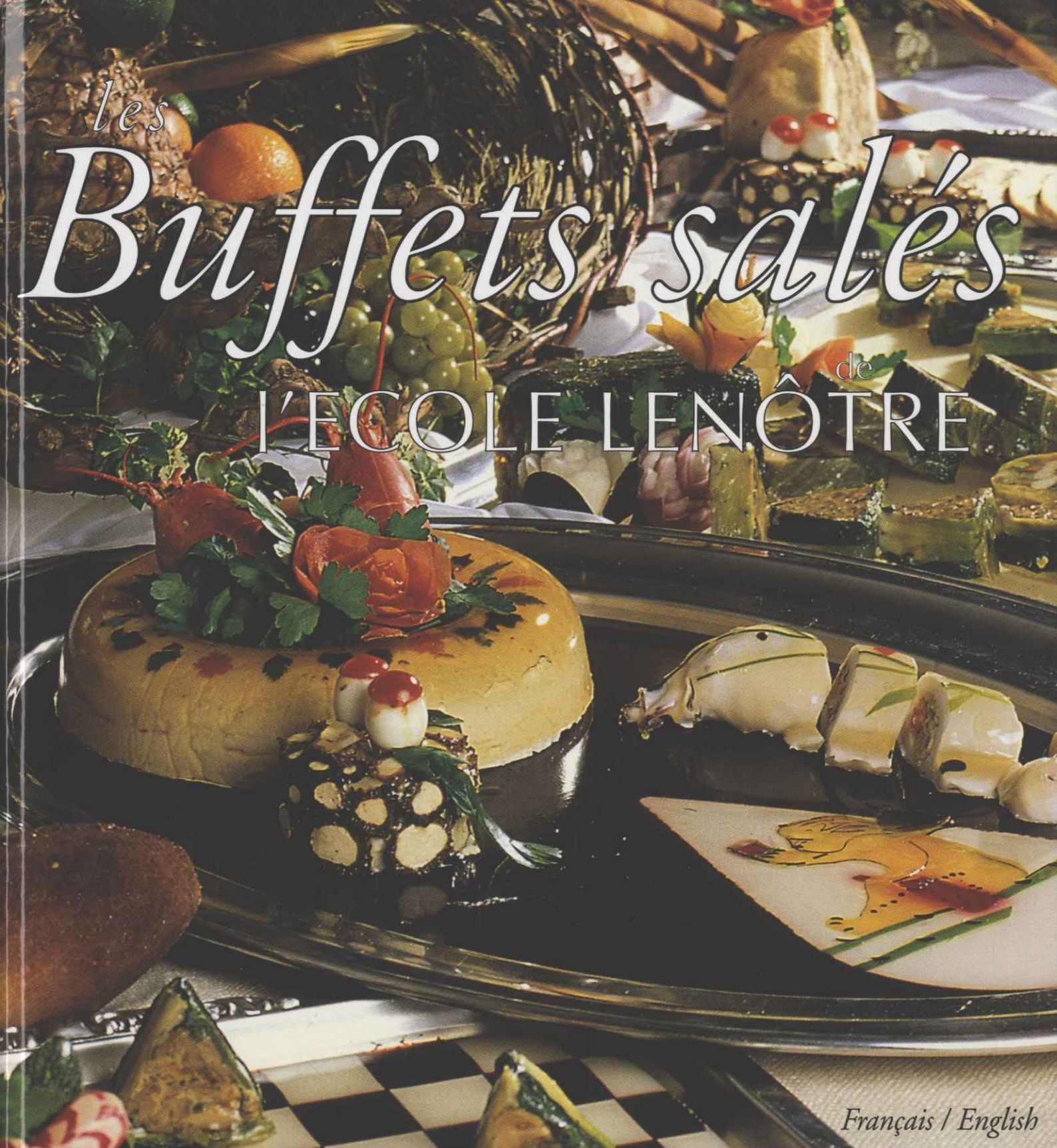
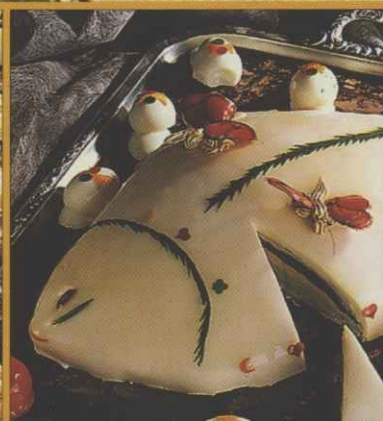
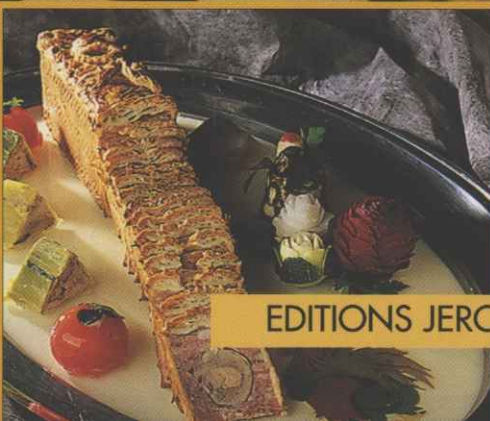
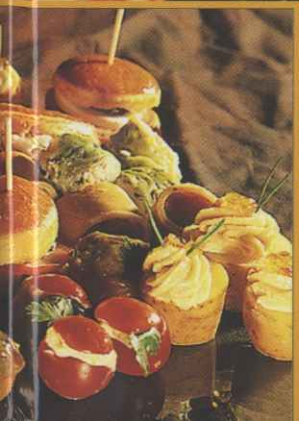


les
Buffets salés
de
L'ÉCOLE LENÔTRE



Français / English



EDITIONS JEROME VILLETTE

les
Buffets salés

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

Préface Preface



*P*our les professionnels comme pour les particuliers, LENÔTRE 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.

*F*or 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 *pieces 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 LENÔTRE. 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.

*I*t is a joy and a pleasure for me to present this new book, *Les Buffets salés* de l'ECOLE LENÔTRE, 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 chou*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 Decorations

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 barbue 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 giroles

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

Les canapés d'entrée

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

Introduction

Flowers

Other Decorations (Jellies, Jelly Bases, Marbles)

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

Canapés

Introduction

Hot Preparations

Onion Tart*Pizza

Lobster Purses*Crab Tulip

Fried Quail's eggs on Potato Cakes with Roquefort*Bacon Bananas

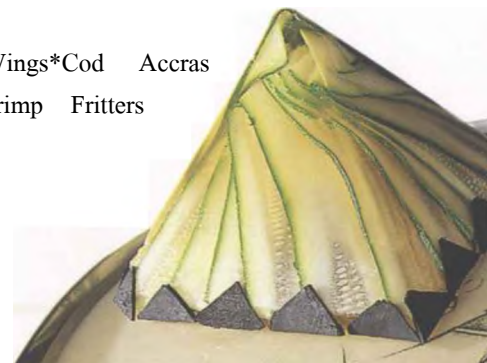
Mushroom heads Stuffed with Aubergine

Caviar

Curried Chicken Wings*Cod Accras

Snail Croissant* Shrimp Fritters

*Mini Kaus-Kaus



Les préparations froides
Saumon mariné
Mini-pannequets de saumon mariné au crabe
Boulette de lard et crevette*Barquette de
homard et céleri
Canapés saumon fumé *Canapés de foie gras
Canapés œufs de caille à la
tapenade*Barquette de volaille au curry
Tomate cerise à la morue*Tomates confites
au chèvre chaud et au basilic
Puits de pommes de terre aux salpicons de
saumon*Cœurs de palmier et avocats
Œufs brouillés aux crêpes*Rouleau de
saumon et crêpes
Mousse de fromage de chèvre et bœufRouleau
de cailles aux champignons sauvages
Hure de saumon et cochon
Petits choux à la mousse d'avocat*Pressé d'artichaut
Croûtons de poissons crus au citron vert
*Roulé de haddock
Pain surprise

Organisation, dressage et mise en valeur

Introduction à la théorie d'organisation
Buffet dînatoire salé/sucré
pour 200 personnes
Cocktail classique pour 100 personnes
Propositions de cocktails et de 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

Glossaire

Remerciements

Cold Preparations
Marinated Salmon
Mini Pancakes with Marinated Salmon and Crab
Bacon and Shrimp Balls*Lobster and
Celery Punnets
Smoked Salmon Canapés*Foie Gras Canapés
Quail's Egg Canapés with Tapenade
*Curried Chicken Punnet
Cherry Tomato with Cod*Pickled Tomatoes
with Hot Goat's Cheese and Basil
Potato Well with Salmon Salpicons*Heart
of Palm and Avocados
Scrambled Eggs with Pancakes* Salmon Roll
and Pancakes
Goat's Cheese and Beef Mousse*Quail Roll
with Wild Mushrooms
Hure of Salmon and Pork
Avocado Mousse Balls* Pressed Artichoke
Raw fish Croutons with Lime
*Haddock Roll
Surprise Loaf

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

Culinary technology and Basic Hygiene

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

Glossary

Acknowledgements

*Les préparations
de base
Basic preparations*



Nage de langouste | Crayfish's pool



Introduction *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

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

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.

Chicken or Poultry Stock

INGREDIENTS

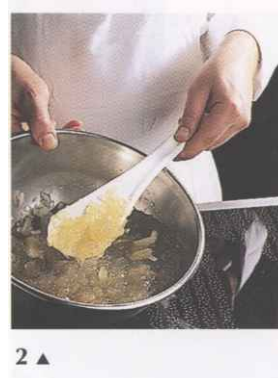
5,000 to 7,000 g chicken carcasses
1,000 g bacon rind (optional)
10 litres water
1,000 g onions
1,000 g carrots
S. Q. thyme, bay and peppercorns
200 g leeks (white part only)
S. Q. tarragon and parsley
100 g celery
100 g parsley stalks

METHOD

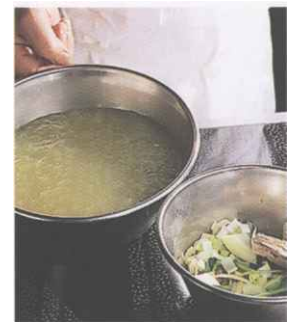
Blanch* the chicken carcasses (**photo no. 1**) and the bacon rind, then boil them in the water (**photo no. 2**). Remove the skin and add the rest of the ingredients. Leave to simmer for 3 hours (**photo no. 3**). Strain through a fine *chinois* and cool rapidly.



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

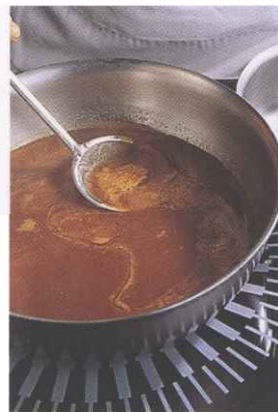
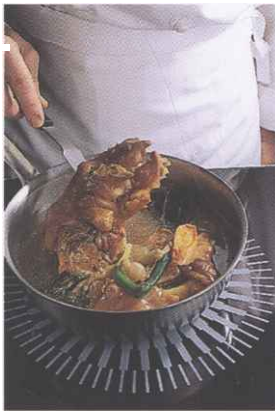
INGREDIENTS

(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



PROCÉDÉ

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).

METHOD

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

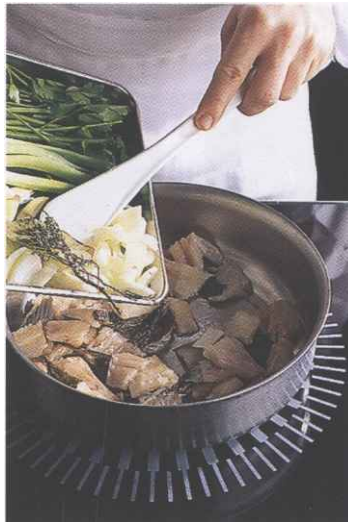
INGRÉDIENTS

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

Fish Stock

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 ébullition 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 refroidisseur. Réserver au réfrigérateur.

METHOD

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 dégorgées à l'eau courante pendant une heure.

USE

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

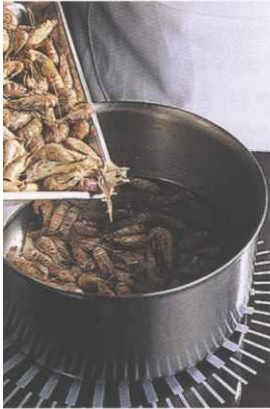
VARIATION

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.

Funet de crevettes

INGRÉDIENTS

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



1 ▲

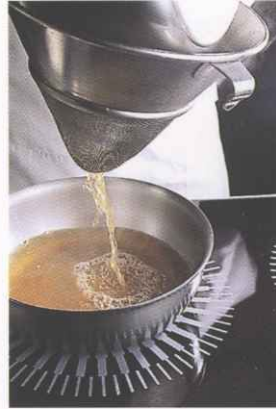
PROCÉDÉ

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).

Shrimp Stock

INGREDIENTS

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



2 ▲

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

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

Calf's Foot Jelly

INGREDIENTS

4 calf's feet
12 litres water
15 g salt
40 g onions
80 g shallots
80 g leeks (white part)
80 g carrots
S. Q. garlic, thyme, bay and peppercorns
30 g coarse salt

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

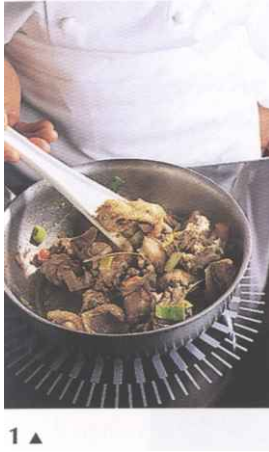


3 ▲

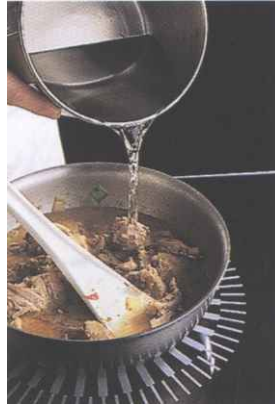
aromatique entière, écumer de nouveau et laisser cuire pendant 3 heures à petits bouillons. Passer au chinois* et faire refroidir en moins de 2 heures à 0/+ 3°C.

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**

METHOD

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 gendy 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

n° 2) et au vin rouge. Adjoindre les pieds de veau, l'ail, la tomate, la coriandre concassée, le bouquet garni et le sel. Laisser cuire pendant 2 heures en écumant souvent. Passer au chinois*, faire refroidir en moins de 2 heures à 0/+ 3°C et conditionner pour le stockage (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).

Glace de canard

INGRÉDIENTS
(POUR 1 LITRE DE GLACE)
5 litres de fond de canard
(voir ci-dessus)

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

Duck Glaze

INGREDIENTS
(FOR 1 LITRE OF GLAZE)
5 litres duck gravy
(see above)

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

Court-bouillon

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 ▲

Marinade

INGREDIENTS

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

METHOD

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

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).

Marinade for Shellfish

INGREDIENTS

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

METHOD

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).

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 l'ébullition.

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).

Fond de homard

INGRÉDIENTS

100 g de beurre
1 000 g de crustacés (ou carcasses de langoustines ou de crabes)
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

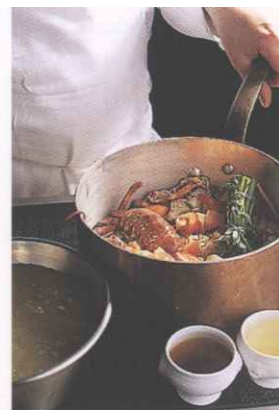
Lobster Gravy

INGREDIENTS

100 g butter
1,000 g shellfish (or Dublin prawns or crabs)
50 g shallots
50 g onions
50 g leeks (white part only)
100 g carrots
100 g cognac
200 g white wine
1,000 g fish stock (see p. 15)
200 g veal demi-glace
S. Q. pepper, Cayenne pepper, thyme, bay, parsley stalks, tarragon stalks, celery stalks
100 g fresh tomatoes



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, fécule, Maïzena, fécule 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 (fécule 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

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.

BASIC

INGREDIENTS

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

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

Clarification sauces for Jellies

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 écrauer 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 la bouillition, finir de cuire à petit feu pendant 30 à 45 minutes. Passer à l'étamine, 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)

METHOD

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**).

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
Q.S. de gélatine

PROCÉDÉ

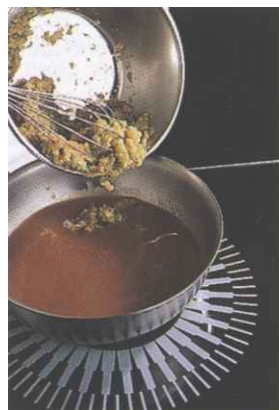
Passer au hachoir les ingrédients de la clarification. Mélanger avec les blancs d'œufs. Mettre à bouillir le bouillon de bœuf. Clarifier ce bouillon et laisser cuire pendant 1 heure à frémissement. Passer à l'étamine, coller avec la gélatine (25g au litre). Refroidir et stocker à 07+ 3°C pour utilisation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

INGREDIENTS

6,000 g beef stock
600 g lean beef
300 g white wine
300 g carrots
100 g onions stuck with cloves
110 g parsley stalks
120 g celery
1 g thyme
1 bay leaf
200 g leeks (green part only)
80 g seasoning
300 g tomatoes
500 g egg white
S. Q. gelatin

METHOD

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)

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

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 JELLY

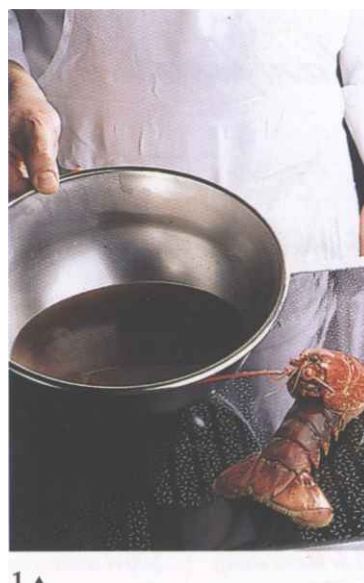
2,050 g calf's foot jelly (see P- 16)
Aromatic garnish (see below)
Clarification sauce (see below)

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

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 rondau* 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.

METHOD

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 calf's 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.



1 ▲

PROCÉDÉ

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

Mettre les abattis dans un rondneau* 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 écumoire 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.

Gelée de volaille aux pieds de veau

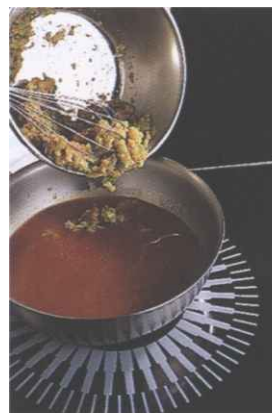
INGRÉDIENTS
Fond blanc de volaille
Clarification

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)

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



2 ▲

Poultry Jelly with Calf's Feet

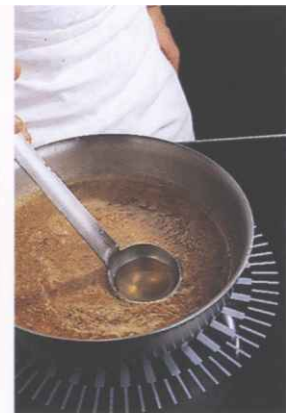
INGREDIENTS
White poultry gravy
Clarification sauce

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)

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



3 ▲

Gelée de poule | Chicken Jelly

INGRÉDIENTS

200 g de gélatine
6,5 l de fond blanc (bouillon de poule, voir p. 13)
400 g 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

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'œufs et démarrer la

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

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

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.



Les farces | Stuffings

Farce classique de base ou farce à quenelle

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

PROCÉDÉ

Dénervé* 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

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

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).

Rappel

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

Reminder

Panade

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDÉ

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

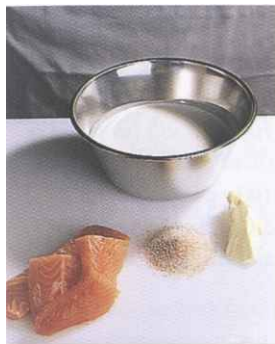
Bread Soup

INGREDIENTS

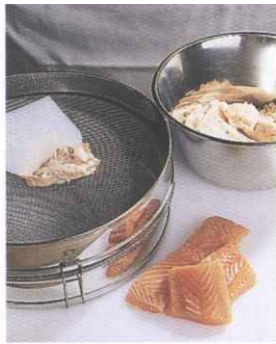
150 g milk
50 g butter
75 g flour
50 g egg yolk

METHOD

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



1 ▲



2 ▲

Farce fine de poisson

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)

PROCÉDÉ

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).

Fine Fish Stuffing

INGREDIENTS

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

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

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)

PROCÉDÉ

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).

Fine Shellfish Stuffing

INGREDIENTS

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

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

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)

PROCÉDÉ

Même procédé que recette précédente.

Fine Poultry Stuffing

INGREDIENTS (photo no. 3)

1,000 g poultry meat
800 g cream
150 g softened butter
22 g seasoning mix (see table,
p. 114)

METHOD

Same as the previous recipe.



3 ▲

Farce de légumes

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

Vegetable Stuffing

INGREDIENTS

900 g fine vegetable purée
(carrots, cauliflower, broccoli,
etc.)

S.Q. Clearam ® CH 20

300 g jelly

300 g whipping cream

S. Q. seasoning



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**).

Mousse cuite de poisson

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

Cooked Fish Mousse

INGREDIENTS

300 g cooked fish (pike,
salmon, etc.)

100 g fish jelly (see p. 21) or
chaud-froid sauce (see p. 27)

100 g whipping cream

S.Q. Tabasco, lemon juice
and salt



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

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

Cooked Poultry Mousse

INGREDIENTS

400 g cooked poultry meat

100 g poultry jelly (see p. 24)
or white chaud-froid sauce (see
p. 28)

100 g cooked foie gras

100 g whipping cream

S.Q. 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
 tannin
 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.

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 de roux (voir p. 20)
 100 g de 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 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

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 déglacer 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* (see p. 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

Gastrite

INGRÉDIENTS

100 g de sucre
50 g de vinaigre de vin

PROCÉDÉ

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

Reminder

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'ÉCOLE LENÔTRE.

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

Pâte à pain de mie

INGRÉDIENTS

30 g de sucre inverti
50 g de sel
20 g de sucre
100 g d'œufs
1 000 g de lait
2 000 g de farine
50 g de levure
200 g de beurre

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.

Sandwich Bread Dough

INGREDIENTS

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

METHOD

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.

Pâte à blinis

INGRÉDIENTS

120 g de jaunes d'œufs
30 g d'huile
600 g de lait tiède
30 g de levure
10 g de sel
125 g de beurre fondu
500 g de farine
250 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

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).

Blini Dough

INGREDIENTS

120 g egg yolk
30 g oil
600 g lukewarm milk
30 g yeast
10 g salt
125 g melted butter
500 g flour
250 g egg white
50 g caster sugar

METHOD

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

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.

Rappel

Sirop à 30°B

INGRÉDIENTS

200 g d'eau
260 g de sucre

PROCÉDÉ

Bouillir le tout.

Decorating Dough

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.

Reminder

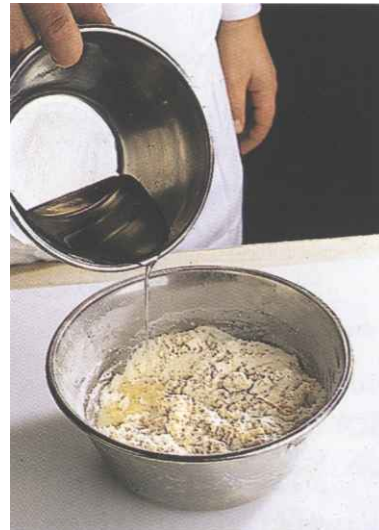
Syrup at 30°B

INGREDIENTS

200 g water
260 g sugar

METHOD

Boil all ingredients together.



1 ▲

Pâte à frire

INGRÉDIENTS

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

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.

Frying Batter

INGREDIENTS

250 g flour
12 g brewer's yeast
30geggvok
2.5gsalt
5 g sugar
50 g oil
25 cl pale ale
100geggvok

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

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDÉ

Ramolir le beurre au batteur et à la feuille, ajouter tous les ingrédients en ne mettant qu'une partie de la farine (environ >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.

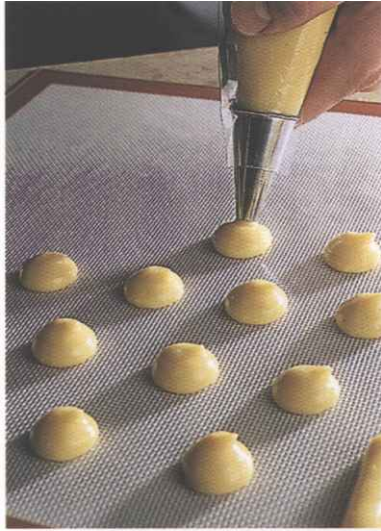
Pâté Pastry

INGREDIENTS

1,050 g starch
1,500 g softened butter
600 g water
100gsugar
300 g egg
125 g sait
1,950g ordinary flour

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 1/3). 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.



1 ▲

Pâte à choux

INGRÉDIENTS

125 g de lait
125 g d'eau
5gde sel
110gde beurre
140 g de farine
250 g d'œufi
10 gde fines herbes

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.

Choux Pastry

INGREDIENTS

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

INGRÉDIENTS

60 g de levure
1 500 g de farine
75 g d'améliorant
900 g d'œufi
140 g de sucre
22gde sel
450 g de beurre demi-sel
700 g de beurre doux

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.

Brioche Dough

INGREDIENTS

60 g yeast
1,500 g flour
75 g improver
900 g egg
140 g sugar
22 g salt
450 g half-salted 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 1¹/₂ 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



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 ▲

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

Trimmed Rose

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).

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).

Flour en carotte

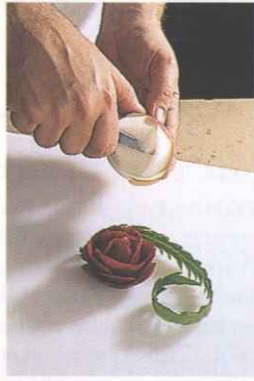
À l'aide d'un couteau d'office, tailler la carotte en pointe de façon à pouvoir faire apparaître des pétales de l'extérieur vers le cœur. Cette méthode peut s'appliquer à tous les légumes à racines dures (photo n° 4).

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'éclosion 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, évier 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.

Les autres décors

Other Decorations



2 •



3 ▲



4 ▲

Les gélées 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

Decorations 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 décorations 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.



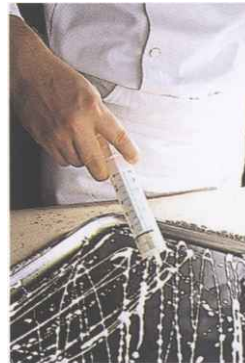
3 ▲

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 purée 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

400gde sucre
4 litres de vin rouge
riche en tanin
3 litres d'eau gélifiée (voir
P 36)
1 litre de vin rouge tannique
réduit de moitié

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.

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

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 marbres

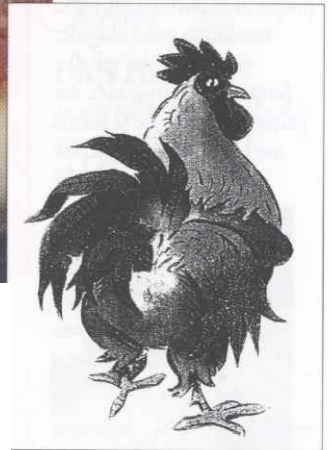
A l'aide d'un entonnoir à piston, couler le fond du marbre en préparation gélifiée (eau, lait, vin) dans le plat (**photo n° 3**). Mettre l'autre couleur en gouttes (**photo n° 4**), puis avec la pointe d'un couteau et un chalumeau, réaliser l'effet de marbre (**photo n° 5**). Une fois que le décor a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

Marbled effects

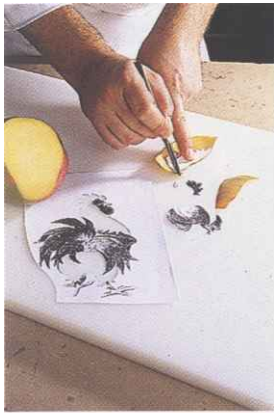
Using a funnel with a piston, pour the base colour for the marble (made from white water, gelled milk or gelled wine) into the dish (**photo no. 3**). Add the second colour in drops (**photo no. 4**). Then, using the point of a knife and a blow-torch, create a marbled effect (**photo no. 5**). Once the 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



1 ▲

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).



2 ▲

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).

Les marqueteries de légumes

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

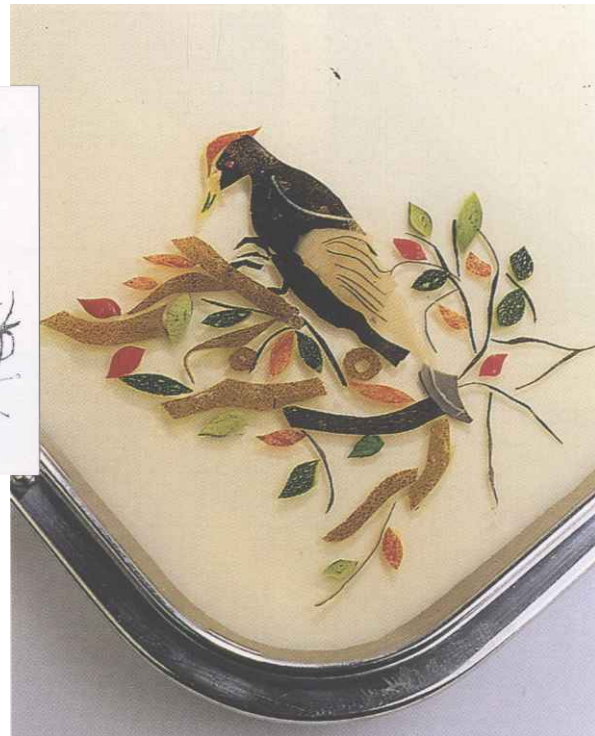
l'image entièrement reconstituée en couleurs, couler une fine couche d'eau gélifiée pour maintenir le tout

Vegetable Marquetry

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

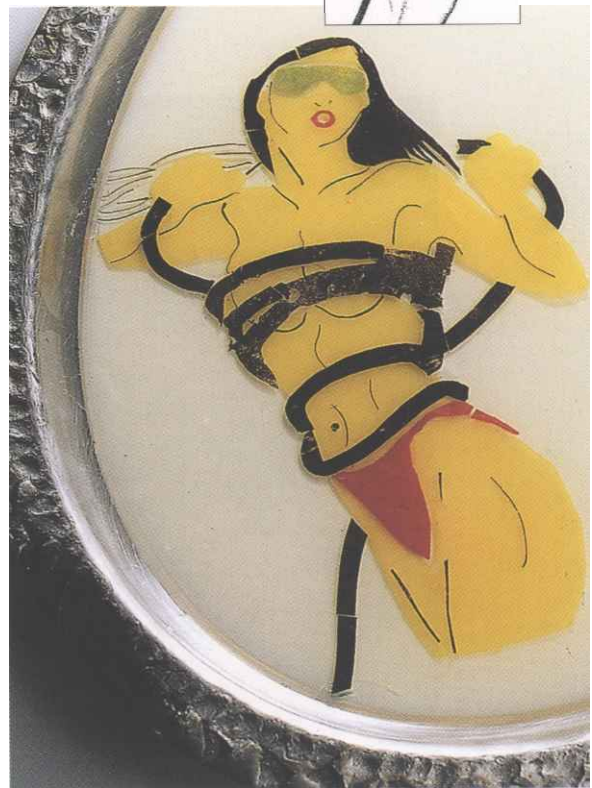
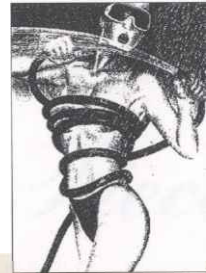


Les toucans | Toucans

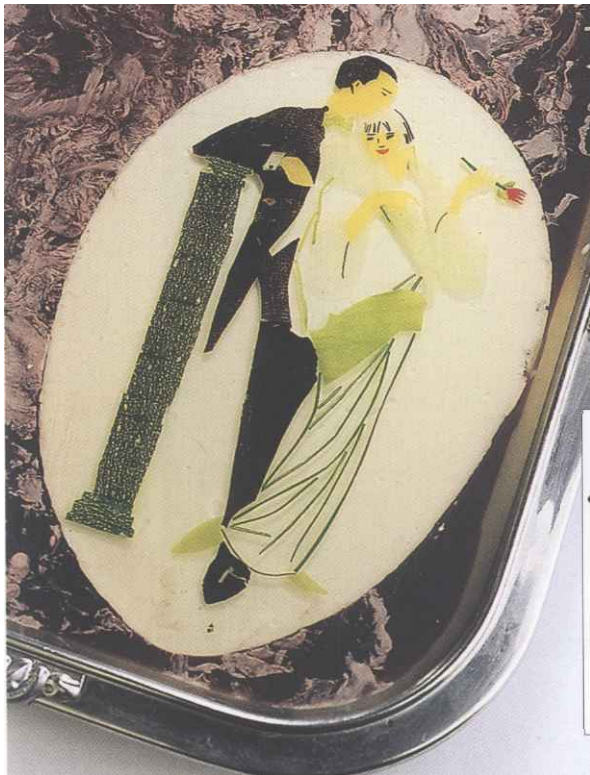




Bacchus | Bacchus



Années folles | The thirties



Les tropiques | Tropics



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

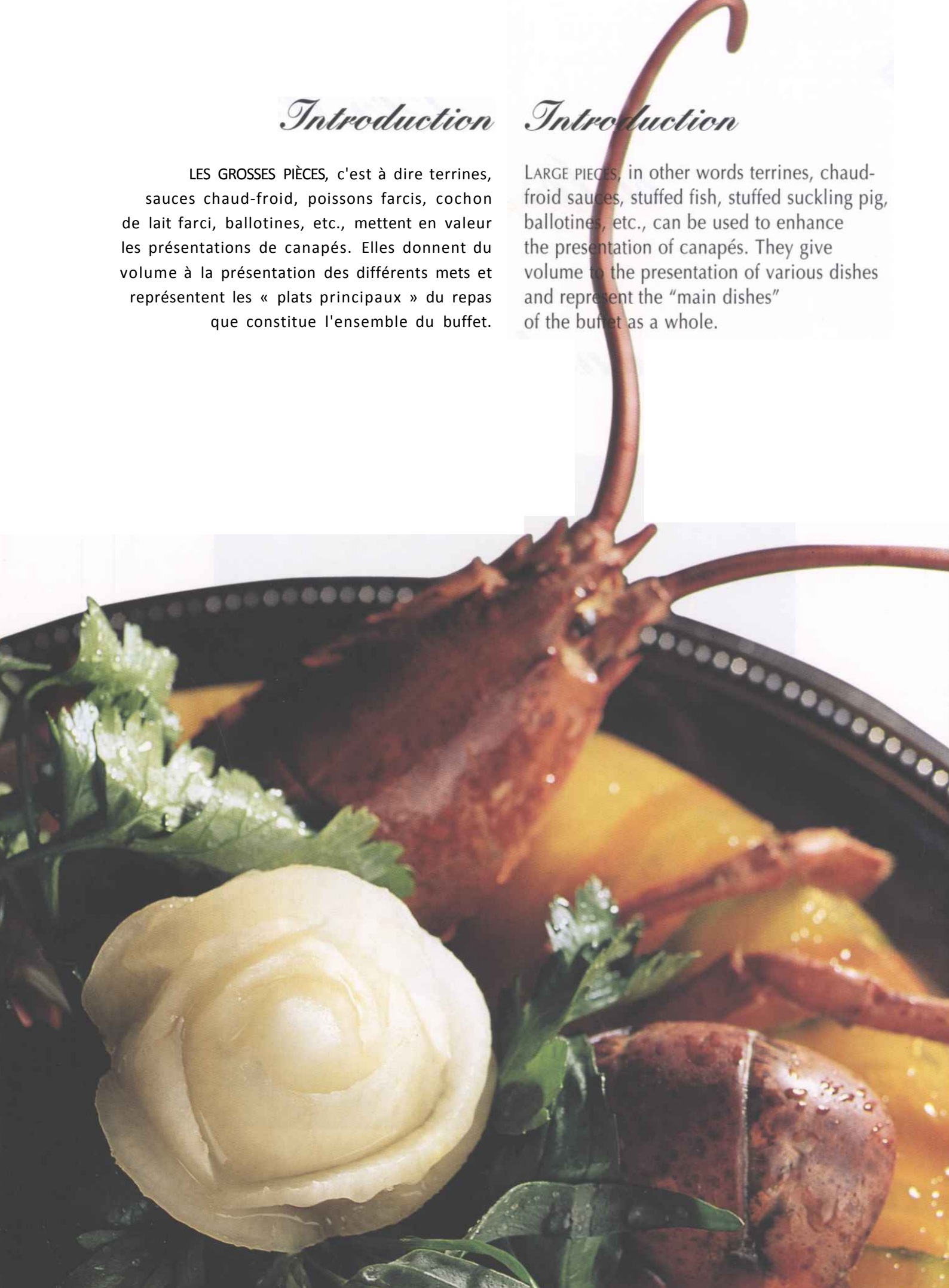


Introduction

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 | Ferrines



1 •



◀ 2

*Terrine de barbue
à la gelée de coriandre*

*Brill Ferrine
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

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

PROCÉDÉ

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

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

Végétale Terrine

INGRÉDIENTS

400 gde poivrons rouges
400 g de poivrons verts
400 gde poivrons jaunes
500 g d'artichauts
100 g d'oignons
500 g de consommé corsé
50 g d'ail
20gde basilic
400gde courgettes
400 g d'aubergines
300 g de tomates
500 g d'huile d'olives
Q.S. sel et poivre

INGREDIENTS

400 g red peppers
400 g green peppers
400 g yellow peppers
500 g artichokes
10 g onions
500 g strong consommé
50 g garlic
20 g basil
400 g courgettes
400 g aubergines
300 g tomatoes
500 g olive oil
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
500 g de saumon fumé
300 g de crème liquide
Q.S. assaisonnement
20 g d'œufs de saumon
Q.S. gelée de crustacés (voir
p. 22)
150 g de lèches de saumon
cuit
100 g de saumon fumé
tranché
Q.S. cerfeuil, estragon,
persil plat, menthe
250 g de gelée de crustacés

INGREDIENTS

300 g cooked salmon
500 g smoked salmon
300 g cream
S. Q. seasoning
20 g salmon eggs
S. Q. shellfish jelly (see p. 22)
150 g slivers cooked salmon
100 g smoked salmon in slices
S. Q. chervil, tarragon,
flat parsley, mint
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**).

METHOD

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 nitré

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 1 1/2 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)

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

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.

Assaisonner 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 décoré 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.

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 feuilletage, 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.

METHOD

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
Pâte 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 nitré
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 et chaud-froid

Stuffed Turbot in Chaud-Froid Sauce

Les grosses pièces | Large Pieces

Turbot farci en chaud-froid

Stuffed Turbot in Chaud-Froid Sauce

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

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
macédoine

10 œufi mimosa

2 litres de gelée de crustacés ou
de poisson (voir p. 22)

Socle

INGREDIENTS

S.Q. shellfish stock (see p. 22)

1 2,500-g crayfish

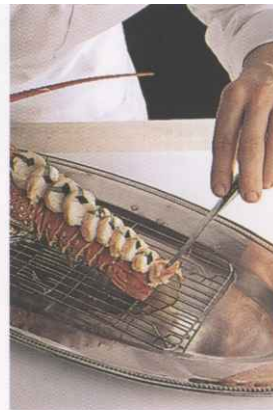
S.Q. truffles and tomatoes
(decoration)

10 tomatoes garnished with
macedoine (diced vegetables in
mayonnaise)

10 eggs mimosa

2 litres shellfish or fish jelly
(see p. 22)

Base



2 ▲

3 ▲

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).

METHOD

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).



4 ▲



Salmon 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**).

METHOD

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



Turban de sole | Sole Turban



1 ▲

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. shellfish 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



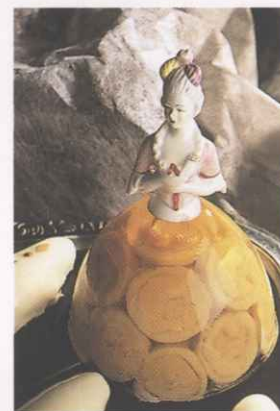
2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲

*Ballotine de
volaille de
Bresse*

*Ballotine 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

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.

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

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 sautéed morels, the diced vegetables, the chives, the port and the seasoning. Sprinkle the chicken with salt and pepper. Fill with



1 ▲



2 ▲

Colorer au beurre clarifié et cuire sous vide en sac rétractables pendant 1 h 30 à 2 h à 80°C ou pocher classique dans un bouillon de volaille à 80°C (température ambiante) et stopper à 68°C à cœur. Rafraîchir à l'eau glacée (**photo n° 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 giroldes

Ballotine of Quails with Chanterelle Mushrooms

INGRÉDIENTS

4 cailles
300 g de giroldes 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

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 giroldes puis préparer la farce. Farcir les cailles et les rouler individuellement dans du film

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

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 ▲

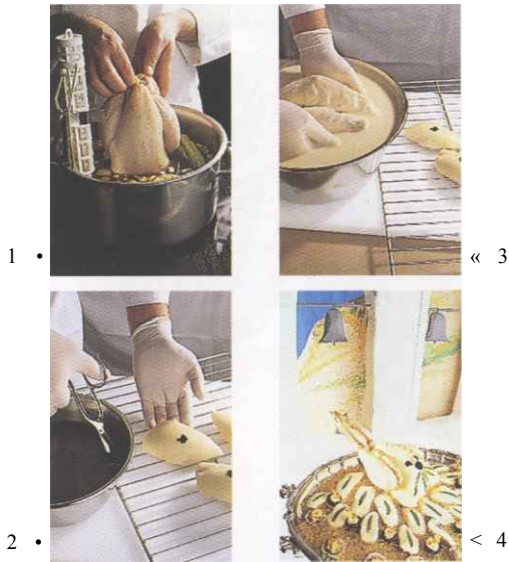
plastique alimentaire. Cuire au four vapeur à 80°C température ambiante et stopper à 65°C à cœur. Refroidir, désosser, masquer et reconstituer la caille. Décorer joliment avec le blanc de poulet glacé à la gelée. Conserver au réfrigérateur avant dressage.

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

Poularde Belle de Lauris





1 •

« 3

2 •

< 4

Volaille en chaud-froid à l'estragon

Chicken in a Chaud-Froid Sauce with Tarragon

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

PROCÉDÉ

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**).

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 deciliter 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

Poulard Belle de Lauris

INGRÉDIENTS

2 poulardes
Q.S. fond blanc (voir p. 13)
 50 cl de crème fraîche
Q.S. roux blanc (voir p. 20)
 500 g de 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**). 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 dépouiller. 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 lustre 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. Reformuler 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.

INGREDIENTS

2 poulards
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
Mergaux*

*Cold Duck
Glazed with
Mergaux*



*Canard froid
glacé à la
Margaux*

*Cold Duck
Glazed with
Margaux*



1 ▲

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
200 g de farine
Sel et poivre

INGREDIENTS

2 ducks (i.e. 5,000g in total)
200 g carrots
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

PROCÉDÉ

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 gelée de volaille clarifiée réduite 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.

METHOD

Dress the ducks and braise them with a seasoned garnish. Add wine. When they are cold, remove the suprêmes. 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 suprêmes 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 •

Carri de veau glacé Glazed Loain 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.
Réserver 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 reconstituer 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**). Peser, 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

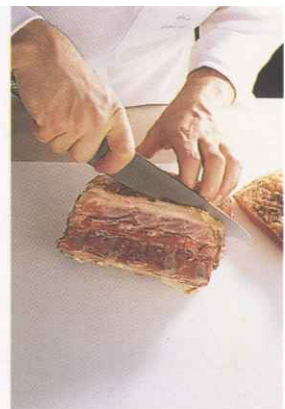
2 veal loins with 5 chops
3,000 g brown jelly (see
p. 21)

METHOD

Prepare the meat and dress the loin, cleaning the bones (**photo n° 2**). Weight, tie up and season the meat (see seasoning table, p. 114). Roast the loins at low temperature for 3 to 3 1/2 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 ▲

Les canapés d'invités
Supper canapés



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

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.

Onion Tart

INGREDIENTS

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

METHOD

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

Appareil à quiche lorraine

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDÉ

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

Reminder

Quiche Lorraine Mixture

INGREDIENTS

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

METHOD

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

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 A 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.

INGREDIENTS

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

METHOD

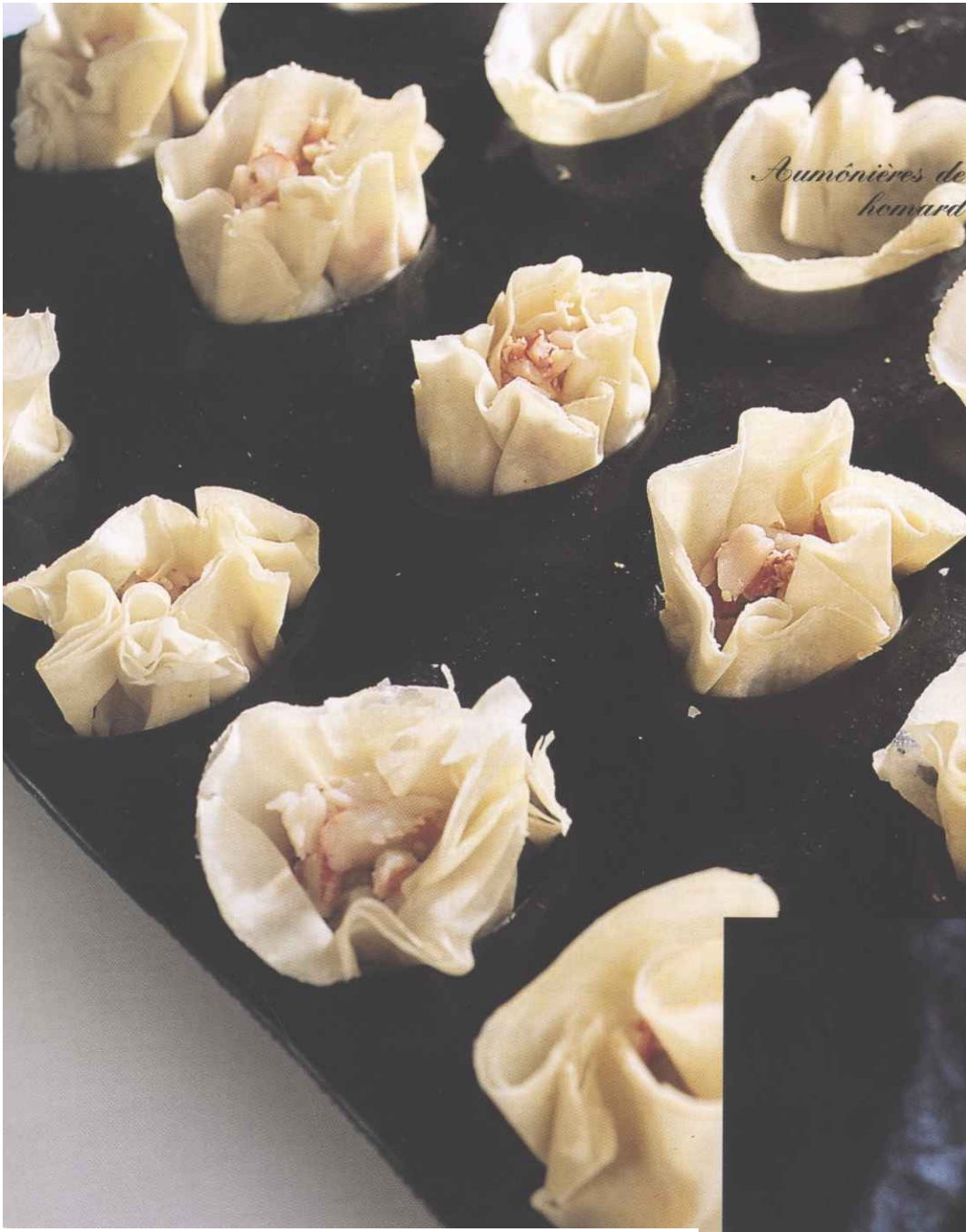
Cook at 250°C for 6 minutes, then at 160°C for 5 minutes.

INGREDIENTS

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.



*Aumônières de
homard*

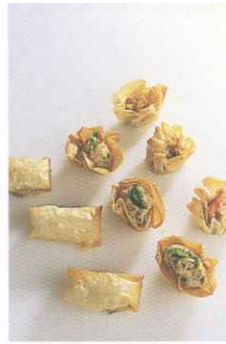
Lobster Purses



Tulipe de crabe | Crab Tulip



1 ▲



2 ▲

Aumônières de homard

INGRÉDIENTS
 300 g de salpicon 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

PROCÉDÉ
 Réaliser l'appareil homard en mélangeant le salpicon 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.

Rappel

Sauce mayonnaise crème citron

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

Lobster Purses

INGREDIENTS
 300 g lobster salpicon
 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 salpicon 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 no. 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**).

Reminder

Lemon and cream mayonnaise sauce

Mayonnaise mixed with cream and flavoured with lemon juice.

Tulipe de crabe

INGRÉDIENTS
 200 g de pâte à filo (voir Les Décors 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

PROCÉDÉ
 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.

Rappel

Appareil à crabe

INGRÉDIENTS
 400 g de crabe surgelé
 200 g de mayonnaise
 1/2 h 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

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

Crab Tulip

INGREDIENTS
 200 g filo pastry (see Les Décors 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

Crab Mixture

INGREDIENTS
 400 g frozen crab
 100 g mayonnaise
 1/2 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 ▲



*Oufs de caille au plat
sur galettes de pommes de terre au roquefort*

*Fried Quail's eggs
on Potato Cakes with Roquefort*

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

INGRÉDIENTS

500 g <U> 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

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 épilucher, 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.

INGREDIENTS

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

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

Fried Quail's eggs on Potato Cakes with Roquefort

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

INGRÉDIENTS

POUR LA FINITION

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

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.

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

INGREDIENTS FOR THE FINISH

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

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

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.

Bacon Bananas

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
farciés au caviar
d'aubergine*

*Mushroom
Heads Stuffed
with Aubergine
Caviar*



1 ▲

INGRÉDIENTS

75 têtes de champignons
de Paris de taille moyenne
100 g d'échalotes ciselées
70 g de brunoise 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 pluche 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 filets 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

INGRÉDIENTS

40 ailerons
4 bananes
15gde curry
100gde vin blanc
20 g d'huile d'arachide
30 g d'assaisonnement (voir
p. 114)
160 g d'œufi
Q.S. mie de pain fraîche

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.

Curried Chicken Wings

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

METHOD

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

INGRÉDIENTS

400 g de morue salée
Q.S. lait
200 g de farine
1 botte de persil plat
1 botte d'oignons nouveaux
5 g de piment
250 g d'eau

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.

Cod Accras

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

METHOD

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.

Croissant d'escargots

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDÉ

Faire un ragoût fin avec les escargots et le beurre d'ail. Détailler 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.

Snail Croissant

INGREDIENTS

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

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.

Beignets de crevettes

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDÉ

Avec les tomates concassées et les autres ingrédients, réaliser une purée de tomates épicée. 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 épicée + pluche de céleri.

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

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

PROCÉDÉ

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

Mini Kaus-Kaus

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)

METHOD

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

Les préparations froides

Cold Preparations

Saumon mariné

INGRÉDIENTS

1 000 g de filets de saumon
200 g de gros sel
200 g de sucre
40 g de poivre mignonette
1 botte d'aneth
1 orange (facultatif)
Q.S. d'huile de pépin de raisin
(pour la 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.

Marinated Salmon

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.



Mini-pannequets de saumon mariné au crabe

INGRÉDIENTS
 350 gde cœurs de palmiers
 500 g de surimi parfum crabe
 300 g de chairs de crabe surgelée
 15 g d'ail haché
 40 gde gingembre haché
 50 cl de jus de citron vert
 Q.S. sauce soja
 Q.S. piment d'Espelette
 Q.S. mayonnaise
 1 botte de coriandre
 500 g de saumon mariné

Mini Pancakes with Marinated Salmon and Crab

INGREDIENTS
 350 g hearts of palm
 500 g crab-flavoured surimi
 300 g frozen crab meat
 15 g chopped garlic
 40 g chopped ginger
 50 cl lime juice
 S.Q. soy sauce
 S.Q. hot chili pepper
 S.Q. mayonnaise
 1 bunch coriander
 500 g marinated salmon

PROCÉDÉ

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 pluche d'aneth (**photo n° 2**).

METHOD

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**).



1 ▲



2 ▲

Boulette de lard et crevette

INGRÉDIENTS

300gde 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

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.

Bacon and Shrimp Balls

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

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

INGRÉDIENTS

300gde salpicon de homard
50 g de brunoise de céleri
100gde 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 pluche de
cerfeuil et d'œufs de homard.

Lobster and Celery Punnets

INGREDIENTS

300 g lobster salpicon
50 g diced celery
100 g reduced American sauce
150 g mayonnaise
S. Q. fine herbs
S. Q. ginger
300 g pâté pastry (see p. 30)

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 de foie gras

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)

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.

Foie Gras Canapés

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)

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.

Canapés saumon fumé

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

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.

Smoked Salmon Canapés

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

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.

Sauce yaourt au cumin

INGRÉDIENTS

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

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients en commençant par le yaourt.

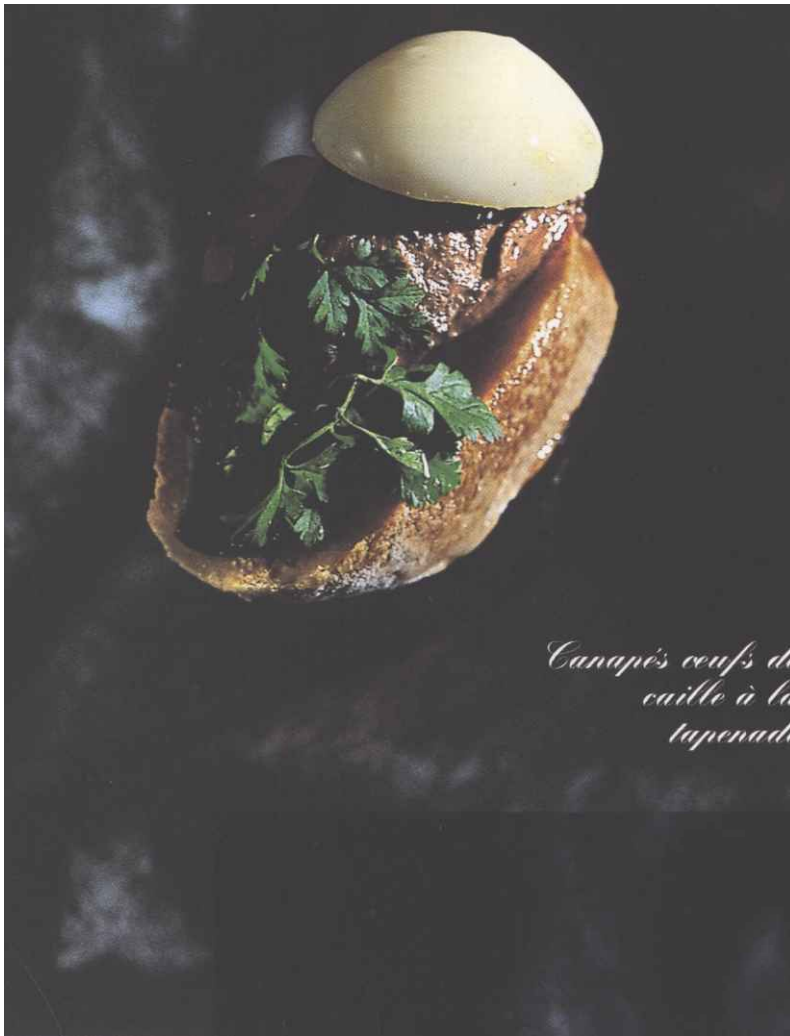
Yogurt Sauce with Cumin

INGREDIENTS

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

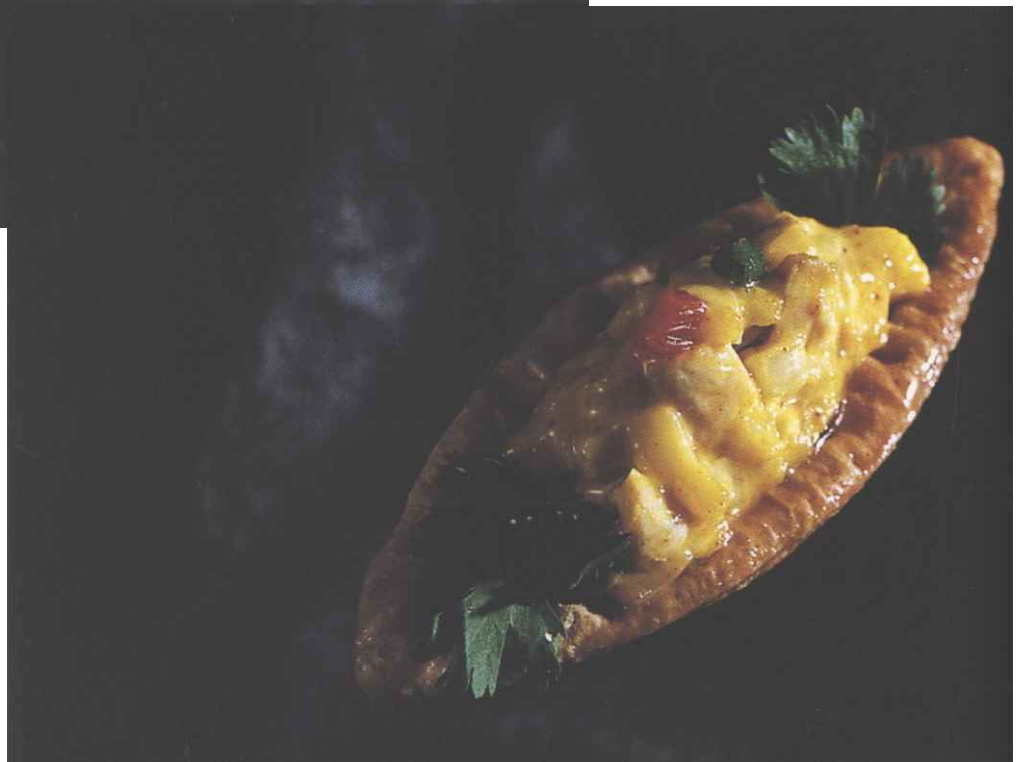
METHOD

Mix all the ingredients together, starting with the yogurt.



*Canapés œufs de
caille à la
tapenade*

*Quail's Egg
Canapés with
Tapenade*



*Barquette de
volaille au curry*

*Curried Chicken
Punnet*



Barquette de volaille au curry

INGRÉDIENTS

Q.S. pâte à pâté (voir p. 30)
 150 g 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 trévisse

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 trévisse, une pointe de tapenade et l'œuf. Finir par la brunoise de poivrons, puis par la ciboulette.

Rappel

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

PROCÉDÉ

Dénoyauter les olives, mélanger les ingrédients au mixer et les passer au tamis. Réserver.

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. radiole lettuce

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 radiole lettuce leaf on each toast, along with a dash of tapenade and the egg. Finish off with the diced peppers, then the chives.

Reminder

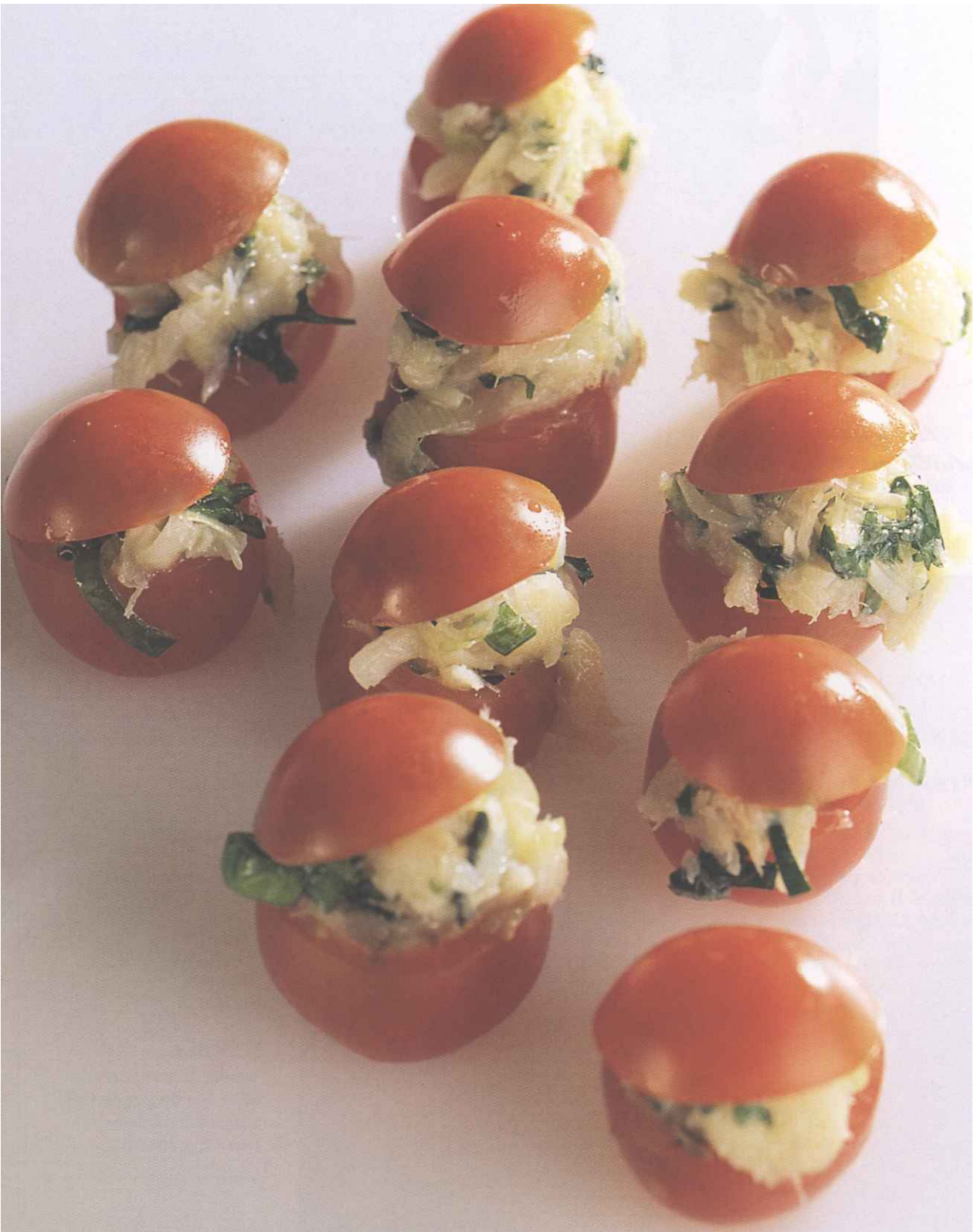
Tapenade

INGREDIENTS

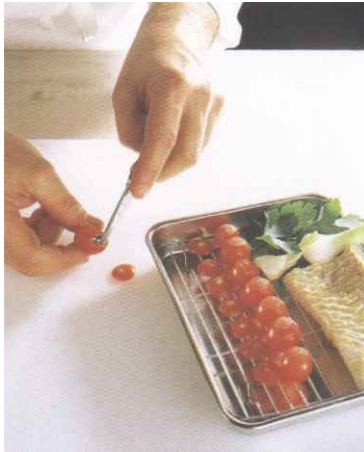
500 g black olives
 1 garlic clove
 100 g blanched anchovies
 50 g capers
 5 cl olive oil

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



1 ▲

Tomate cerise à la morue

INGRÉDIENTS

1 000 g de morue salée
 V2 botte de persil plat
 1/2 botte de cives
 V2 botte d'oignons blancs nouveaux
 50 cl de jus de citron vert
 Q.S. huile d'olive
 10 gde piments « oiseaux »
 50 tomates cerises
 Q.S. pluches de céleri jaune

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.

Cherry Tomato with Cod

INGREDIENTS

1,000 g salted cod
 V2 bunch flat parsley
 1/2 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

METHOD

Hollow out the tomatoes (**photo no. 1**) and grill the cod desalted 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.

Tomates confites au chèvre chaud et au basilic

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

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.

Pickled Tomatoes with Hot Goat's Cheese and Basil

INGREDIENTS

S.Q. toasted mousseline brioche
 4,000 g tomatoes for pickling
 150 g goat's cheese mousse (see p. 94)
 1/2 bunch basil

METHOD

Make the pickled tomatoes by cutting them in four, hollowing them out, and cooking them in the oven at 80°C for 2h30 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 ▲

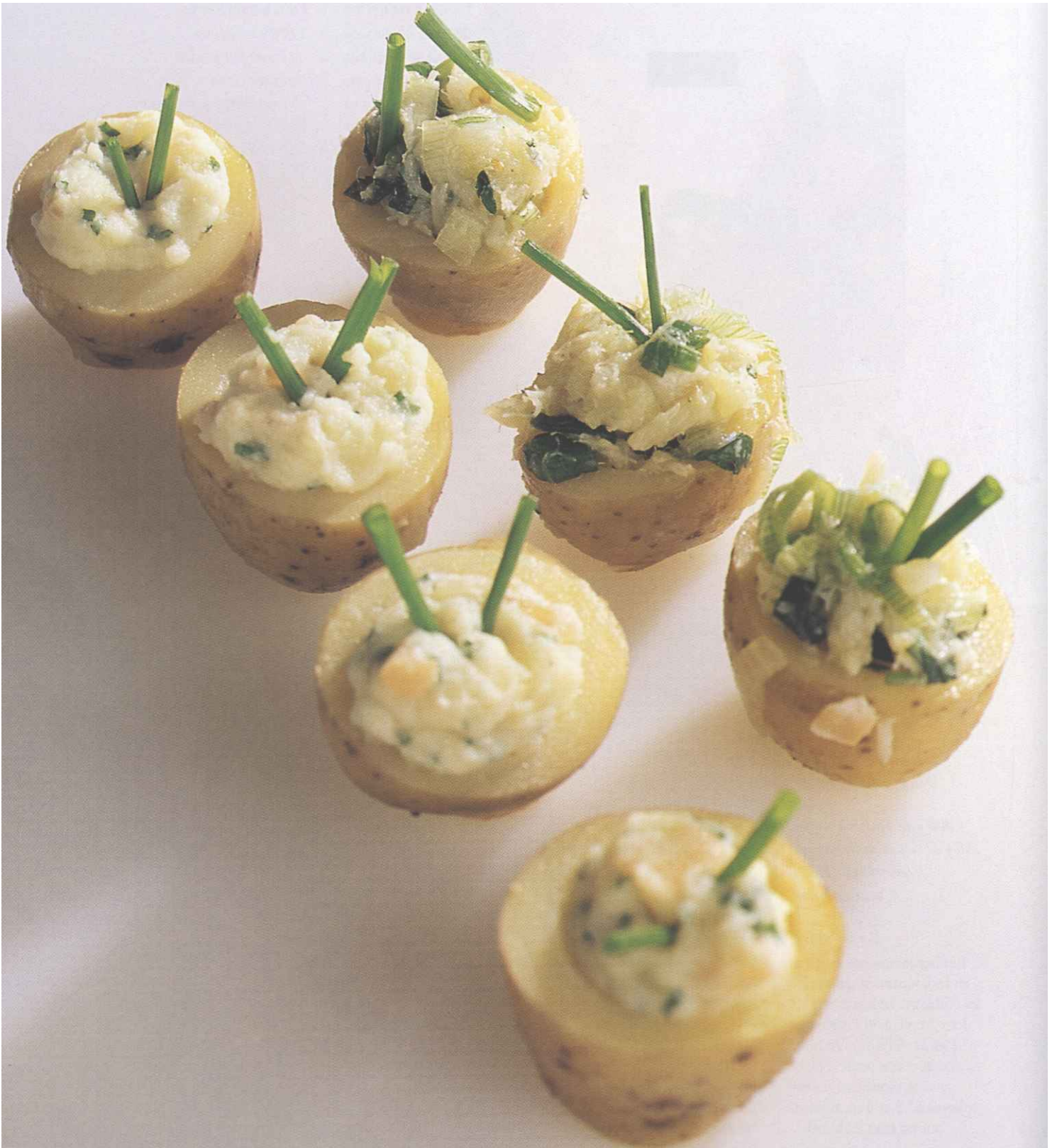
2 ▼



3 ▲

4 ▼





*Puits de pommes de terre
aux salpicons de saumon*

*Potato Well
with Salmon Salpicons*

Cœurs de palmier et avocats

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

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 cœurs de palmiers. Monter sur le pain de mie masqué les rondelles d'avocat puis celle des cœurs de palmiers.

Décorer d'une pointe de ketchup et de chips de banane.

Hearts of palm and avocados

INGREDIENTS

S.Q. sandwich bread
S.Q. mayonnaise, Ketchup,
Tabasco
¹/₄ round of heart of palm per
round of lemon-sprinkled
avocado per
S.Q. chicken jelly +
mayonnaise + Ketchup
dash of Ketchup
S.Q. banana

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.

Puits de pommes de terre aux salpicons de saumon

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

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**).

Potato Well with Salmon Salpicon

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

METHOD

Cook the potatoes gently with the thyme, bay and salt (12 g of salt per liter of water). Cut up the chives with scissors, dice the salmon. After cooking, cut the potatoes in two, hollow them out and keep the pulp. Work this pulp with the cream and add the salmon and chives. Stuff the potatoes and decorate with chopped chives (see **opposite photo**).

*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

PROCÉDÉ

Cuire les œufs brouillés classiquement et les coller à la gelée. Rouler dans une crêpe et faire prendre au froid avant de la découper en tronçons (**photo n° 1**). Décorer de pointes de ciboulette.

Scrambled Eggs with Pancakes

INGREDIENTS

S.Q. thin pancakes (wheat flour)
8 eggs
100 g butter
100 g cream
150 g chicken jelly
S.Q. chives

METHOD

Cook the eggs scrambled and set them with the jelly. Roll in a pancake and leave to set in a cold place before cutting the pancake up into sections (**photo no. 1**). Decorate with chopped chives.

Rouleau de saumon et crêpes

INGRÉDIENTS

Q.S. crêpes de froment
100gde saumon en bande
Q.S. beurre
Q.S. mayonnaise
Q.S. pluche de cerfeuil

PROCÉDÉ

Poser la crêpe sur du film plastique alimentaire et la masquer avec un mélange de beurre et de mayonnaise. Y poser le saumon et rouler le tout en serrant. Couper de petits tronçons et décorer d'une pluche de cerfeuil.

Salmon Roll and Pancakes

INGREDIENTS

S.Q. thin pancakes (wheat flour)
100 g salmon in strips
S.Q. butter
S.Q. mayonnaise
S.Q. chervil sprig

METHOD

Place the pancake on plastic food wrap and cover with a mixture of butter and mayonnaise. Place the salmon on top and roll it all up tightly. Cut small sections and decorate with a sprig of chervil.



1 A

Mousse de fromage de chèvre et bœuf

Goat's Cheese and Beef Mousse

INGRÉDIENTS

300 g de fromage de chèvre
100 gde gelée de volaille (p. 24)
100 gde crème fouettée
Q.S. assaisonnement (pi14)
500 gde 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.

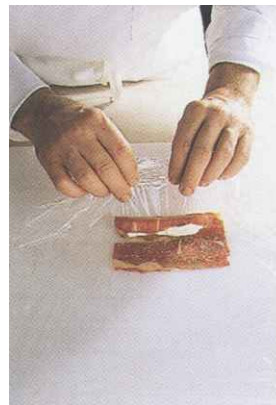
Réaliser un rouleau bien régulier. Couper en tronçons, retirer le film et décorer de basilic (photo n° 2). Servir avec une vinaigrette au citron.

INGREDIENTS

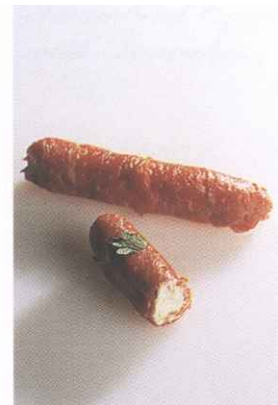
300 g goat's cheese
100 g chicken jelly (p. 24)
100 g whipped cream
S.Q. seasoning (pi 14)
500 g beef fillet

METHOD

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

INGREDIENTS

4 quails
S.Q. sandwich bread toasts
S.Q. chicken jelly
300 g chanterelle mushrooms
250 g chicken stuffing
(see p. 25)
S.Q. ground chervil
(for the stuffing)
S.Q. powdered eglantine,
cognac and port
S.Q. chervil sprigs and fresh
redcurrants

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.

METHOD

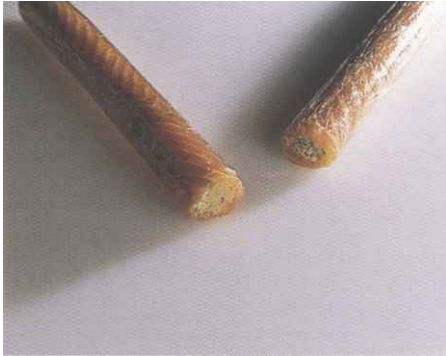
Remove the bones from the quails. Season and marinate with the eglantine, cognac and port for 24 hours. Sauté the mushrooms and prepare the stuffing. Stuff the half-quails and roll in plastic food wrap. Cook in the oven at 80°C ambient temperature and stop cooking at 65°C (core temperature). Cool then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



3 •

Hure de saumon et cochon

Hure of Salmon and Pork



4 A

INGRÉDIENTS

300 g de filet de saumon
6 pieds de cochon
400 g d'échalotes
1 botte de persil plat
1 botte de ciboulette
200 g de vin blanc
Q.S. garniture aromatique
Q.S. assaisonnement (voir
p. 114)
1 000 g de poireaux
Q.S. sauce gribiche

INGREDIENTS

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

PROCÉDÉ

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 démoulage. Couper en tranches (**photo n° 4**) et décorer d'une pointe de sauce gribiche en haut + une pluche de persil plat.

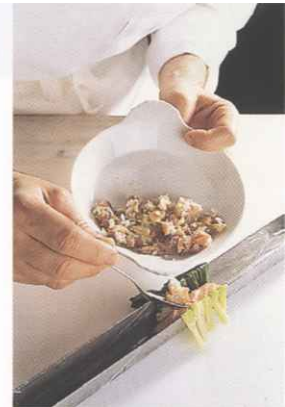
METHOD

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**).

1 •



2 •



Rappel

Reminder

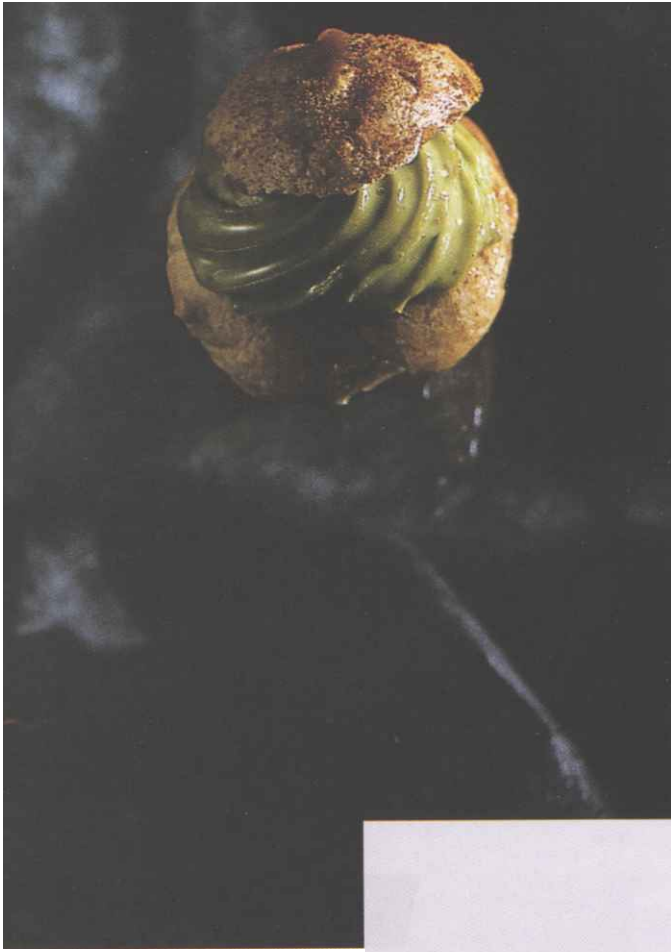
Garniture aromatique

INGRÉDIENTS
Q.S. carottes
Q.S. oignons
Q.S. blancs de poireaux
Q.S. céleri branche
Q.S. queues de persil
Q.S. thym
Q.S. laurier
Q.S. clou de girofle
Q.S. poivre en grain
facultatif: baies de genièvre

Aromatic garnish

INGREDIENTS
S.Q. carrots
S.Q. onions
S.Q. leeks (whitepart)
S.Q. celery
S. Q. parsley stalks
S.Q. thyme
S.Q. bay
S.Q. clove
S. Q. whole pepper
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 gde crème fleurette
8 gde 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 oxidization 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

PROCÉDÉ

Tourner* et cuire les cœurs 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**).

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 A

Crouçons de poissons 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. crouçons de pain toastés
Q.S. pluche d'aneth

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

Raw Fish Crouçons 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

METHOD
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

METHOD
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
Q.S. cornichons émincés

GARNISH FOR
SURPRISE LOAF
WITH TONGUE
110 g mustard butter
250 g tongue
S. Q. finely sliced gherkins

*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 dînatoire 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.

COMPOSITION DU BUFFET

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 vœux 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.

PERSONNEL NÉCESSAIRE

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.

LISTE NON EXHAUSTIVE DU MATÉRIEL DE SALLE NÉCESSAIRE

- 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.

COMPOSITION OF THE BUFFET

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.

PERSONNEL REQUIREMENTS

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.

NON-EXHAUSTIVE LIST OF THE EQUIPMENT REQUIRED

- 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 dînatoire (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.

LISTE NON EXHAUSTIVE DES BOISSONS

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

PERSONNEL NÉCESSAIRE

cocktail apéritifs sans pièce chaude : 2 maîtres d'hôtel

cocktail dînatoire : 3 maîtres d'hôtel +1-1 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.

MIDDAY

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.).

EVENING COCKTAILS

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.

NON-EXHAUSTIVE LIST OF DRINKS

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

PERSONNEL REQUIREMENTS

aperitif cocktail with no hot pieces: 2 *maîtres d'hôtel*

dinner cocktail: 3 *maîtres d'hôtel* +/- 1 aid waiter



LISTE NON EXHAUSTIVE DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE	NON-EXHAUSTIVE LIST OF THE EQUIPMENT REQUIRED		
1 tapis protection de 6 mètres	1 six-metre protective covering	3 plateaux de service en inox	3 stainless steel serving trays
1 bâche de 6 mètres (si la réception a lieu dehors)	1 six-metre canvas cover (if the reception is held outside)	2 plats longs en inox 50 x 35 cm	2 long stainless steel dishes 50 x 35 cm
1 table, style buffet, de 6 mètres	1 buffet-style table, 6 metres long	2 plats ronds de 35 cm de diamètre	2 round dishes, 35 cm in diameter
2 dessertes 70 x 70 cm	2 70 x 70-cm sideboards	3 cafetières	3 coffee-making machines
1 bac à glace	1 ice tray	4 saucières	4 sauce boats
1 étuve (pour les pièces chaudes)	1 oven (for hot pieces)	2 seaux à champagne	2 champagne buckets
1 réchaud de 2 feux	1 table stove with 2 burners	2 pelles à glace	2 ice scoops
1 molleton de 7 mètres	1 seven-metre roll of felting	1 réchaud à saucisses (si elles sont prévues au buffet)	1 sausage warmer (if included in the buffet)
2 nappes 4 mètres	2 four-metre tablecloths	1 pot à lait	1 milk jar
2 grands napperons 1,60 m	2 large 1.60-m doilies	70 cuillères à café	70 coffee spoons
2 candélabres 5 feux + 10 bougies	2 five-light candelabras + 10 candles	12 fourchettes à desserts	12 dessert forks
2 coupes à trois étages	2 three-tier pedestal bowls	10 corbeilles à pain en argent ou osier	10 silver or wicker bread baskets
2 coupes hautes	2 tall pedestal bowls	70 tasses café	70 coffee cups
2 coupes basses	2 low pedestal bowls	120 assiettes plates	120 flat dishes
10 plats inox de 40 cm de diamètre	10 stainless steel dishes, 40 cm in diameter	12 assiettes à desserts	12 dessert dishes
		120 verres à champagnes	120 Champagne glasses
		50 verres à jus de fruits ou à eau	50 water or fruit juice glasses
		80 verres à whisky	80 whisky glasses
		4 brocs	4 pitchers

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

COCKTAIL POUR 100 PERSONNES - PROPOSITION N° 1	COCKTAIL FOR 100 PEOPLE - SUGGESTION NO. 1
1 000 canapés froids	1,000 cold canapés
Tartelettes au crabe	Crab tartlets
Avocats au cœurs de palmier	Avocados with hearts of palm
Rillettes	Rillettes
Niçoise	Niçoise canapés (tomato-egg- anchovy)
Salami	Salami
Crevettes	Shrimps
Jambon de pays	Country ham
Jambon d'York	York ham
Œufs de lump	Lumpfish roe
Comté	Comté-style cheese
Saumon fumé	Smoked salmon
Navettes briochées	Navettes briochées (small "shuttle"-shaped milk rolls
Pains surprises au poulet et jambon de Parme	Surprise loaves with chicken and Parma ham
800 canapés chauds	800 hot canapés
Feuilletés d'escargots	Puff pastries with snail filling
Mini-boudins antillais	Mini West-Indian blood sausages
Brochettes de moules	Mussel <i>kebabs</i>
Croque-monsieur	<i>Croque-monsieur</i>
Saumon fumé	Smoked salmon
Ailerons de volailles au curry	Curried chicken wings
Mini-burger	Mini-burgers
Pizzas	Pizzas
Quichettes	Quichettes
Foies de poulet au bacon	Chicken livers with smoked bacon
Saucisses cocktail	Cocktail sausages
Beignets de crevettes	Shrimp fritters
<i>Kaus-kaus</i>	<i>Kaus-kaus</i>
Mini-merguez	Mini merguez sausages
600 petits fours sucrés	600 sweet petits fours
Choco-pistache	Choco-pistachio
Fruits déguisés	Disguised fruits
Opéra	Opera
Carolines (petits éclairs)	Carolines (mini- <i>éclairs</i>)
Tartelettes aux 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

COCKTAIL POUR 100 PERSONNES - PROPOSITION N° 2	COCKTAIL FOR 100 PEOPLE - SUGGESTION NO. 2
900 canapés froids	900 cold canapés
Saumon fumé	Smoked salmon
Tarama	Tarama
Jambon	Ham
Saucisson	Sausage
Niçois (canapé tomate-œuf- anchois)	Niçoise canapés (tomato-egg- anchovy)
Crevettes roses	Shrimps
Barquette de volaille	Chicken punnets
Jambon aux fruits de saison	Ham with fruits in season
Croûton de tartare	Tartar croutons
Toast foie gras	Foie gras toasts
400 canapés chauds	400 hot canapés
Mini croque-monsieur	Mini <i>Croque-monsieur</i>
Ailerons de volaille	Chicken wings
Feuilleté strasbourgeois	Strasbourg-style puff pastries
Pannequet campagnard	Country-style mini pancakes
Queues de crevettes à la tomate	Shrimp tails with tomato
400 petits fours sucrés	400 sweet petits fours
Tartelettes aux fruits	Fruit tartlets
Opéra	Opera
Caroline	Carolines
Choux à la Chantilly	Choux balls with whipped cream
Tartelette citron	Lemon tartlets
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 selon propositions du client	Other drinks depending on customer's wishes

BUFFET SIMPLE POUR 50 PERSONNES, BOISSONS INCLUSES	SIMPLE BUFFET FOR 50 PEOPLE, INCLUDING DRINKS
Assortiments de crudités	Assortment of raw vegetable salads
Concombres à la crème	Cucumbers in cream sauce
Asperges vertes avec sauce vierge	Green asparagus in a flavoured vinaigrette
Gelée méditerranéenne de coquillages	Mediterranean shellfish jelly
Tomates farcies au thon	Tomatoes stuffed with tuna
Terrine de poisson au citron vert	Fish terrine with lime Hot dish
Plat chaud	Salmon steak Niçoise
Pavé de saumon à la niçoise	Pâtisseries
Pâtisseries	Fruit salad



Salade de fruits	Pears in syrup
Poires au sirop	Chocolate <i>charlotte</i>
Charlotte au chocolat	Basket of fresh fruit
Corbeille de fruits	Drinks
Boissons	1 white wine
1 vin blanc	1 red wine
1 vin rouge	Mineral water
Eau minérale	Coffee
Café	
BUFFET POUR	BUFFET
100 PERSONNES -	FOR 100 PEOPLE -
PROPOSITION N° 1,	SUGGESTION NO. 1,
BOISSONS INCLUSES	INCLUDING DRINKS
Plats froids	Cold dishes
Terrines de saumon fumé	Smoked salmon terrines
Pâté en croûte	Pâté in a pastry crust
Petites tomates aux cœurs de palmiers	Baby tomatoes with hearts of palm
Aspic d'œufs en gelée au saumon fumé	Eggs in jelly with smoked salmon
Turbot farci en chaud-froid	Stuffed turbot with chaud-froid sauce
Canard glacé au fruits	Glazed duck with fruits
Carré de veau en Bellevue	Loin of veal Bellevue
Salades composées	Mixed salads
Avocats et artichauts en cubes	Diced avocados and artichokes
Salade de haricots verts et blancs de poulet	Green bean and chicken breast salad
Salade de riz aux crevettes	Rice salad with shrimps
Salade de pâtes et moules à l'huile d'olives	Pasta and mussel salad in olive oil
Lentilles en vinaigrette à l'échalote	Lentils in shallot <i>vinaigrette</i>
Salades panachées au roquefort aux noix	Mixed salads with Roquefort and walnuts
Plats chauds	Hot dish
Pièces de bœuf rôtie et gratin Montfermeil ou	Pieces of roast beef and spinach gratin or
Blanquette de lotte et riz pilaf	Blanquette of monkfish with pilaf rice
Fromages de France affinés	Mature French cheeses
Desserts	Desserts
Pâtisseries et entremets du jour	Pâtisseries and desserts of the day
Cocktail de fruits frais, compotes de fruits	Fresh fruit cocktail, fruit compotes
Pruneaux au vin	Prunes in wine
Glaces et sorbets panachés	Assortment of ice-creams and sorbets
Corbeille de fruits frais	Basket of fresh fruit
Boissons	Drinks
1 vin blanc	1 white wine
1 vin rouge	1 red wine
Eaux minérales	Mineral waters
Café	Coffee

BUFFET POUR	BUFFET
100 PERSONNES -	FOR 100 PEOPLE -
PROPOSITION N° 2,	SUGGESTION NO. 2,
BOISSONS INCLUSES	INCLUDING DRINKS
Plats froids	Cold dishes
Saumon reconstitué glacé	Reconstructed glazed salmon
Selle d'agneau en gelée à la mousse de foie gras	Lamb saddle in jelly with foie gras mousse
Poularde Belle de Lauris	Poulard Belle de Lauris
Terrine de barbue à la gelée de coriandre	Brill terrine with coriander jelly
Pannequets de saumon fumé au crabe	Mini pancakes with smoked salmon and crab
Savarin de poisson en gelée	Fish savarin in jelly
Têtes de champignons au jambon de pays	Mushroom heads with country ham
Ballotine de volaille aux morilles	Chicken <i>ballotine</i> with morels
Crème de citrouille aux croûtons et comté	Pumpkin cream with <i>croûtons</i> and Comté cheese
Salades composées	Mixed salads
Salade de langoustine à l'orientale	Dublin prawn salad, oriental-style
Salade de haricots verts à l'huile douce	Green bean salad in mild oil (soy-bean, grapeseed...)
Fouillis de jeunes légumes à l'asiatique	Baby vegetables, far-eastern style
Effilochée d'aiguillettes de bœuf bourgeoise	Beef <i>aiguillettes</i> , bourgeois-style
Éventail d'asperges à la vinaigrette de cerfeuil (en saison)	Asparagus fan in chervil <i>vinaigrette</i> (in season)
Cascade de melons panachés (en saison)	Cascade of assorted melons (in season)
Huîtres creuses (en saison)	Deep-shell oysters (in season)
Plats chauds	Hot dishes
Jambon d'York à l'os, sauce Périgieux et pommes cocottes	York ham on the bone, Périgieux (truffle) sauce and potatoes trimmed into oblong shapes
Queues de grosses crevettes à la fondue de tomate, riz noir	Large shrimp tails with tomato <i>fondue</i> and black rice
Fromages affinés	Matured cheeses
Pâtisseries et entremets assortis	Assortment of pâtisseries and desserts
Sorbets aux fruits	Fruit sorbets
Boissons	Drinks
15 bouteilles de vin blanc	15 bottles white wine
20 bouteilles de vin rouge	20 bottles red wine
Jus de fruits	Fruit juices
Tonic	Tonic
Eaux minérales	Mineral waters
Eaux gazeuses	Carbonated water
Café	Coffee



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

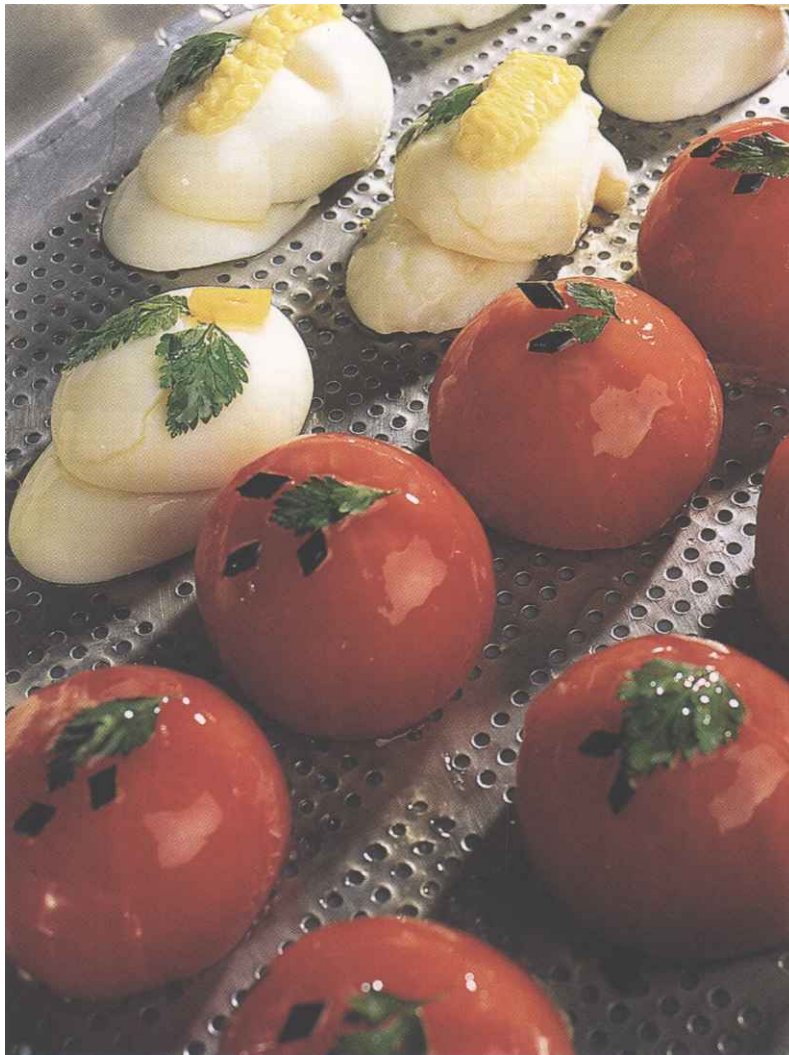
Dressage et mise en valeur


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 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.

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 (RECETTE DÉTAILLÉE 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**
30 à 40 g de gros sel par litre
d'eau
Température de cuisson au
dessus de 85°C

**INGRÉDIENTS
POUR SEL ÉPICÉ
POUR VIANDE**
100 g de sel fin
10 g de poivre blanc
2 g de noix de muscade

Utilisation froide
22 g de sel épicé par kg de
viande

Utilisation chaude
20 g de sel épicé par kg de
viande

**COOKING GREENS,
ENGLISH-STYLE**
30 to 40 g of coarse salt per
litre of water
Cooking temperature above
85°C

**INGREDIENTS
FOR SPICY SALT
FOR MEAT**
100 g fine salt
10 g white pepper
2 g nutmeg

In cold dishes
22 g spicy salt per kg of meat

In hot dishes
20 g spicy salt per kg of meat

**INGRÉDIENTS
POUR SEL ÉPICÉ
POUR POISSONS
ET CRUSTACÉS**
100 g de sel fin
2 g de poivre de Cayenne
2 g de noix de muscade
2 g de poivre blanc moulu

Utilisation froide
20 g par kg de poissons ou
crustacés

Utilisation chaude
18 g par kg de poissons ou de
crustacés

**INGREDIENTS
FOR SPICY SALT
FOR FISH
AND SHELLFISH**
100 g fine salt
2 g Cayenne pepper
2 g nutmeg
2 g milled white pepper

In cold dishes
20 g per kg of fish or shellfish

In hot dishes
18 g per kg of fish and
shellfish

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 rôtir	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 cuissons des poissons							
Température du four	Poissons		Cuisson		Température à cœur	Technique	
80°C	Escalope, pavé, daine de poissons	Fish escalope, steak, fillet	Nacrée, cuit moelleux	Pearly, cooked soft	57°C 62°C	Départ à cru ou marqué sur une face	Start off raw or prepared on one side
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	Start off raw or prepared in butter
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 une 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:

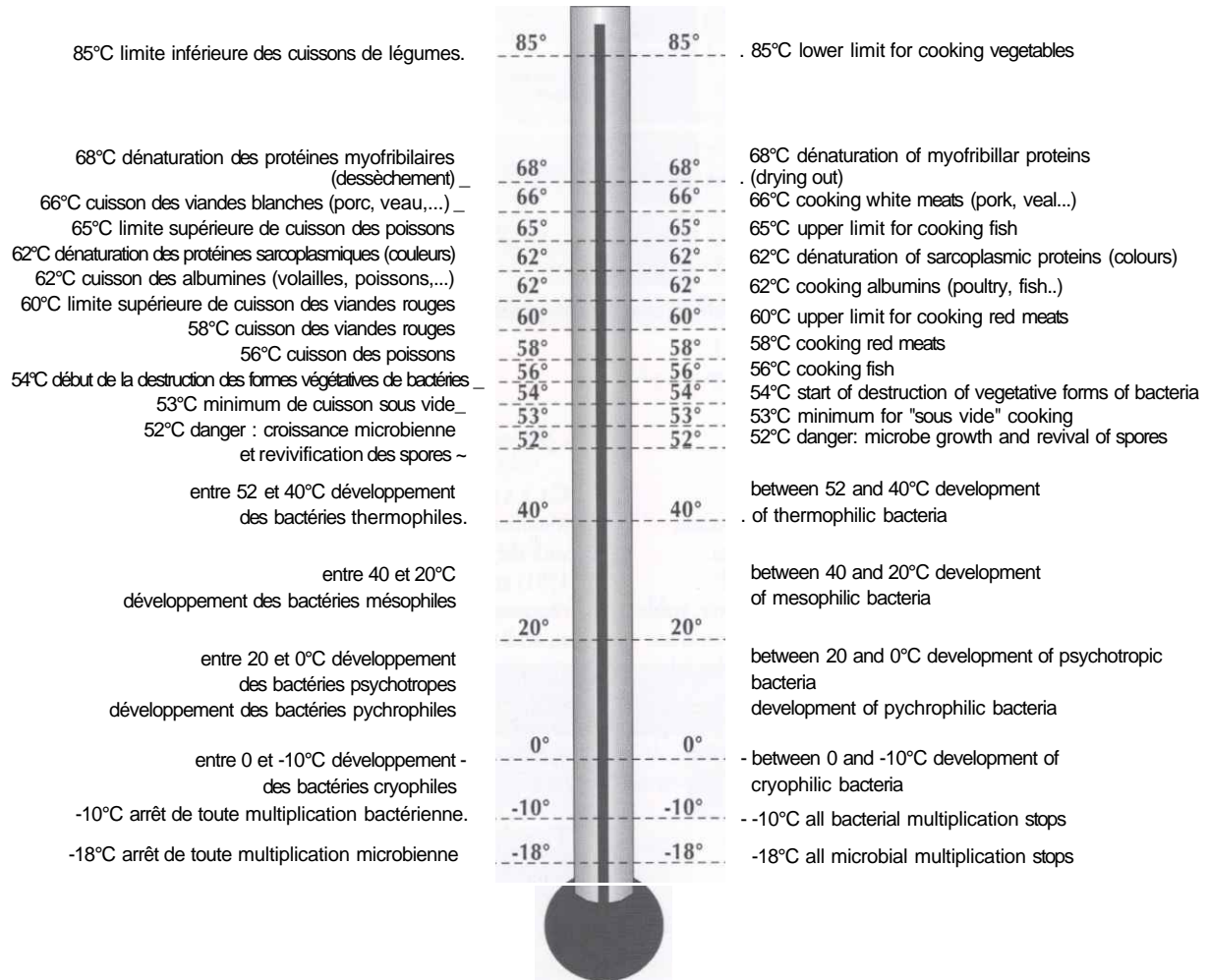
- after swelling in cold water, dissolve completely in hot water and set to a jelly when cooled;
- in a solution in hot water, not have an unpleasant taste or smell;
- not present a humidity level of over 18%.

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

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

SCHÉMA DU THERMOMÈTRE

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 geste 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 (Sopalain, 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 cleanness) and 25% disinfecting (invisible cleanness). 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.

Abaisser

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 moulée.

B

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. fondue 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 piler grossièrement.

Condimentier

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.

Déglacer

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.

Dénervier

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.

Étamine

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 feuilletée, 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.

M/P

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.

L

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, fécule, etc.

M/N

Macérer (faire, laisser)

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 (faire, laisser)

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.

P

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 inesthétique.

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.

R

Rafrâchir

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.

Salpicon

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 épluchant, 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 gently 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.

Condimentier

To season.

Conteriser

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.

Crêter
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.

Déglacer
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.

Dégorgier
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.

Dénerver
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 "émincer" 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.

Fouler
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.

H/I

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.

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

Rafrâchir

To place in or under cold water until cooled.

Raïdir

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

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.

Salpicon

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.

Turner (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

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.

Acknowledgements

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

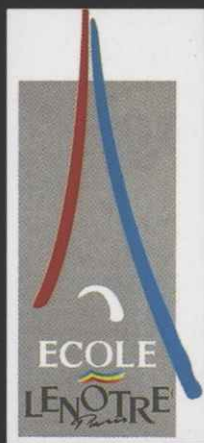
Photogravure **Photoengraving**
Grafotitoli, Milan

Impression **Printing**
Grafiche Milani, Milan

Achévé 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, hygien, 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.



Créée 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.

