

DAT 	Thème : Pâtisserie Salée	Ingrédients pour 8 personnes	Matériel			
	C roissants Jambon Fromage	<p style="text-align: center;"><u>BASE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 8 Croissants ▪ 8 Tranches Jambon blanc ▪ 250g Sauce béchamel ▪ 100g Emmenthal rapé <p style="text-align: center;"><u>DRESSAGE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 napperon dentelle papier ▪ 1 plateau traiteur carton ▪ 1 boîte traiteur carton 	<p>1 couteau à pain</p> 	<p>1 poche à douille jetable</p> 	<p>1 douille cannelée</p> 	<p>1 maryse ou 1 corne</p> 
Pré requis <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre en place son poste ▪ Elaborer des croissants ▪ Réaliser une sauce béchamel ou Mornay 						

Objectifs du référentiel

C2.4.2 Fabriquer des produits traiteurs : Réaliser des sandwiches, hors d'œuvre chauds ou froids à partir des pâtes de base, toasts et petits fours.

C2.4.6 Assembler, décorer, réaliser des finitions : Monter, fourrer, garnir, masquer, glacer, marbrer, napper, décorer.

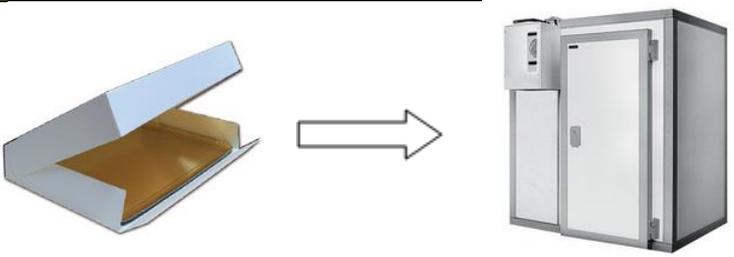
Description du produit fini

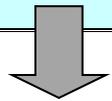
Croissant cocktail avec une texture homogène, souple, appétissante et d'un goût agréable au jambon et sauce béchamel..

Présentation de la technique

Fendre les croissants dans le sens de la longueur en détachant le chapeau.
 Pocher la sauce Béchamel à l'intérieur, garnir avec emmenthal râpé et jambon cuit. Pocher de la sauce Béchamel sur le dessus et rajouter de l'emmenthal râpé.

LOGIGRAMME ETAPES CRITIQUES		METHODES
1	PRÉPARER les éléments	
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Sauce Béchamel</u> : réaliser et refroidir, fouetter et garnir une poche jetable. ▪ <u>Jambon blanc</u> : trancher et replier ▪ <u>Emmenthal râpé</u> : disposer dans un récipient
2	FENDRE et ouvrir les croissants	
		<p>Fendre les croissants par le milieu à l'aide d'un couteau à génoise. Ouvrir sur le poste en laissant le couvercle accroché.</p>
3	GARNIR et refermer le couvercle	
		<p>Pocher la sauce Béchamel. Disposer de l'emmenthal râpé. Placer la tranche de jambon cuit. Refermer le couvercle en appuyant un peu.</p>

LOGIGRAMME ETAPES CRITIQUES		METHODES
4	POCHER la sauce Béchamel et décorer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pocher de la sauce Béchamel sur le couvercle du croissant. ▪ Recouvrir cette sauce avec de l'emmental râpé en faisant adhérer.
		
5	FINITION sur plat boutique ou plateau traiteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disposer un napperon papier sur un plat inox boutique. ▪ Disposer les croissants dessus en lignes.
		
6	STOCKER en chambre froide	<p>Placer le plateau de navettes dans le carton pâtissier prévu à cet effet. Stocker en chambre froide à +3°C.</p>
		

Applications	Conseil client
<ul style="list-style-type: none"> ➔ Croissants individuels ➔ Croissants cocktail 	<div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Enfourner à +160°C pendant 10 minutes. ➔ Déguster chaud avec une salade.
	