

<b>CH.COOK</b>	<b>Technique :</b> <b>Objectifs Opérationnels</b>	<b>Descripteurs Produit Fini :</b> A friture 1 bain : coloration blonde et sèche. A friture 2 bains : coloration blonde, croustillant et cuit à l'intérieur. A friture 3 bains : coloration blonde, soufflée, sèche et cuite à l'intérieur. Pomme Darphin et Anna : coloration blonde et moelleuse.
	<b>POMMES TAILLEES A LA MANDOLINE</b>	

<b>Ingrédients :</b> Pommes de terre, beurre, huile	<b>Matériels</b> Araignée, mandoline, poêle, moule à pomme Anna
--	--

Friture en 1 bain	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE
<b>Pommes :</b>  - <i>Cheveux</i>  - <i>Paille</i>  - <i>Chips</i>  - <i>gaufrette</i>	<b>Méthode générale :</b> tailler, rincer, sécher, frire (cuisson en bain libre), saler.  Utiliser mandoline côté tôle ondulée, 1mm de section.  Utiliser la lame grille fine ; 2 mm de section.  Utiliser la lame ; épaisseur 1 mm.  Utiliser la tôle ondulée en tournant la PDT de ¼ de tours à chaque fois.  Pomme pouvant être cuite en mise en place	Mauvaise coloration  PDT trop molles  Agglutinement des PDT  Débordement de l'huile de friture	T° de friture : 180°C ;  Cuisson jusqu'à l'évaporation de toute l'humidité  Bien rincer les PDT  Bien égoutter les PDT

Friture en 2 bains	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE
- <i>Allumette</i> (3 mm de section)  - <i>Mignonette</i> (5mm de section)  - <i>Pont-Neuf</i> (1 cm de section)	<b>Méthode générale :</b> tailler de 7 à 8 cm de longueur (utiliser la lame de la mandoline et finir au couteau), rincer, sécher, pocher, frire, saler.  <b>Remarque :</b> il est possible de blanchir ces PDT avant de les pocher.	Coloration au pochage  Mauvaise coloration après friture	T° de pochage : 160°C ; quand la PDT s'écrase légèrement sous la pression du doigt, la PDT est pochée correctement.  T° de friture : 180°C

Friture en 3 bains	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE
<b>Pommes soufflées</b>	A partir d'une PDT non épluchée et lavée, tailler de forme ovale la PDT côté largeur. Tailler des tranches de 3 à 4 mm dans le sens de la fibre. Essuyer une par une les tranches dans du papier absorbant (NE PAS LES LAVER). <b>Cuisson :</b> 1 <sup>er</sup> bain à 150°C : cuire la PDT en agitant constamment le bain et jusqu'à ce qu'elle devienne râpeuse sous les doigts. 2 <sup>e</sup> bain à 170°C : s'effectue dès la sortie du 1 <sup>er</sup> bain jusqu'à ce que la PDT souffle.  A ce stade, 2 possibilités : - soit mise en place - soit 3 <sup>ème</sup> bain.  3 <sup>ème</sup> bain à 175°C : pour qu'elle ressouffle, qu'elle colore et qu'elle devienne croustillante (cuite quand bien sèche sur le dessus).	PDT non soufflée	Taillage de la PDT dans le sens de la fibre  Respecter 3 mm d'épaisseur  Ne pas laver les PDT après taillage  Respecter les t° des bains de cuisson  Lors du 1 <sup>er</sup> bain, remuer constamment pour éviter le dessèchement en surface de la PDT.

<b>Pomme Darphin</b>	Taillage pomme paille ; rincer ; sécher, assaisonner. Cuisson : saisir dans une poêle avec du beurre clarifié.	Accroche dans la poêle	Utiliser une poêle très chaude et nourrir suffisamment en beurre clarifié.
<b>Pomme Anna</b>	Taillage pommes chips bien régulier (utilisation de l'emporte pièce) ; ne pas rincer, monter dans un moule à pomme Anna : papier siliconé + beurre clarifié au fond du moule monter en rosace de PDT (bien disposer car partie visible lors du démoulage). Assaisonner, ajouter beurre clarifié Recommencer ces différentes opérations selon hauteur désirée. Cuisson : démarrer sur plaque pour coloration et finir au four à 200°C.	Mauvaise tenue au démoulage  Mauvaise coloration	Ne pas rincer les PDT  Bien démarrer la cuisson sur plaque et bien imprégner de beurre clarifié

<u>Remarques, observations :</u> Le sel et l'amidon détruisent plus rapidement huile.	<u>Critères de performances :</u> Utiliser des pommes de terre très féculentes : ex : Bintje, Mona lisa	<u>Dérivés :</u> Nid de pomme paille, Pommes bataille, Pommes chaînette
--	--	--