



Préparation sucrée

Cookies pomme-spéculoos

Activité professionnelle Réaliser des cookies pomme-spéculoos pour le buffet E3d

Préparation : 30 min	Lieu et Température de conservation : T° ambiante
Cuisson : Four 8 à 10min environ Th 180°C	

Denrées pour 15 gros cookies	Quantités
Pomme (Jonagold ou Elstar)	1 unité
Farine	150 g
Beurre	50 g
Cassonade	80 g
Œufs	1 unité
Pâte de spéculoos	150 g
Sachet de levure chimique	1 unité
Sachet de sucre vanillé	1 unité
Jus de citron	X

Gamme opératoire

- Sortir et contrôler vos denrées en remplissant le tableau ci-dessus
- Déconditionner et peser vos denrées
- Préparer le poste de travail (matériel de cuisine et de portionnement)
- Préchauffer le four
- Dans une calotte, mélanger le beurre ramolli, puis la cassonade, le sucre vanillé
- Incorporer la pâte de spéculoos. Obtenir une pâte crémeuse
- Ajouter l'œuf et mélanger le tout avec le fouet. Réserver
- Dans une autre calotte, mélanger la farine, la levure chimique
- Incorporer cette calotte au mélange précédent
- Décontaminer la pomme, l'éplucher et la tailler en petits cubes (attention à l'oxydation → jus de citron)
- Incorporer la pomme (sans jus, bien séchée) à la pâte à cookies
- Confectionner des petites boules de pâte et les disposer sur une feuille de cuisson (sur une plaque de cuisson)
- Enfourner 8 à 10 min environ (les cookies sont cuits lorsque les bords commencent à dorer mais le centre doit rester moelleux)
- Après cuisson, disposer les cookies sur une grille le temps qu'ils refroidissent

Gestes Eco responsables : Objectif « Zéro déchet »

- Les coquilles d'œufs, les épluchures et le trognon de pomme seront mis dans le bac à compost.
- Les emballages des denrées seront déposés dans la poubelle jaune (recyclage).
- Les épluchures de pomme peuvent être utilisées pour confectionner une compote et le trognon pour réaliser une gelée de pomme.



Cookies au Maroilles, Jambon cru et thym

Activité professionnelle Réaliser des cookies au Maroilles Jambon Thym pour le buffet E3d

Préparation : 30 min	Lieu et Température de conservation :
Cuisson : Four 8 à 10min environ Th 180°C	T° ambiante

Denrées pour 15 gros cookies	Quantités
Maroilles Fauquet	70 g
Farine	100 g
Beurre	50 g
Œufs	1 unité
Jambon cru	2 fines tranches
Sachet de levure chimique	1 unité
Thym frais	5 branches
Sel + Poivre	X

Gamme opératoire

- Sortir et contrôler vos denrées en remplissant le tableau ci-dessus
- Déconditionner et peser vos denrées
- Préparer le poste de travail (matériel de cuisine et de portionnement)
- Préchauffer le four
- Dans une calotte, mélanger le beurre et la farine du bout des doigts pour obtenir un sable grossier
- Gratter et tailler le Maroilles en petits dés et hacher le jambon cru grossièrement
- Incorporer au mélange beurre-farine, l'œuf entier, le sel, le poivre, la levure, le Maroilles, le jambon cru et le thym
- Confectionner des petites boules de pâte et les disposer sur une feuille de cuisson (sur une plaque de cuisson)
- Enfourner 8 à 10 min environ (les cookies sont cuits lorsque les bords commencent à dorer mais le centre doit rester moelleux)
- Après cuisson, disposer les cookies sur une grille le temps qu'ils refroidissent

Gestes Eco responsables : Objectif « Zéro déchet »

- Les coquilles d'œufs seront mises dans le bac à compost.
- Les emballages des denrées seront déposés dans la poubelle jaune (recyclage).



Préparation salée

Bouchées aux lardons et Maroilles

Activité professionnelle Réaliser des bouchées aux lardons et Maroilles pour le buffet E3d

Préparation : 30 min	Lieu et Température de conservation : T° ambiante
Cuisson : Four 15 à 20 min environ Th 180°C	

Denrées pour 12 à 15 bouchées	Quantités
Maroilles Fauquet	200 g
Farine	180 g
Huile d'arachide (ou tournesol)	100 ml
Œufs	3 unités
Lait	125 ml
Sachet de levure chimique	1 unité
Lardons fumés (allumettes)	200 g
Sel + Poivre	X
Oignon	1 unité
Huile d'olive	X

Gamme opératoire

- Sortir et contrôler vos denrées en remplissant le tableau ci-dessus
- Déconditionner et peser vos denrées
- Préparer le poste de travail (matériel de cuisine et de portionnement)
- Préchauffer le four
- Tailler l'oignon en petits morceaux. Le faire revenir avec de l'huile d'olive.
- Ajouter les allumettes de lardons et les faire rissoler également
- Enlever les lardons et oignons de la poêle, y mettre le lait sur feu éteint (il prendra le goût des lardons et oignons !)
- Gratter et tailler le Maroilles en petits dés
- Dans une grande calotte, mettre la farine et la levure, ajouter le lait délicatement
- Ajouter l'huile d'arachide et mélanger à nouveau
- Incorporer au mélange les œufs. Quand le mélange est homogène, ajouter les lardons égouttés et oignons. Assaisonner
- Remplir les moules au 3/4 et enfoncer 3 à 4 dés de Maroilles dedans
- Enfourner 15 à 20 min environ (les bouchées doivent être bombées et toutes dorées)
- Après cuisson, disposer les bouchées sur une grille le temps qu'elles refroidissent

Gestes Eco responsables : Objectif « Zéro déchet »

- Les coquilles d'œufs seront mises dans le bac à compost.
- Les emballages des denrées seront déposés dans la poubelle jaune (recyclage)
- Les pelures d'oignon peuvent être utilisées dans le bouillon de légumes, dans la soupe, en chapelure pour remplacer la farine de blé, en infusion ...



Préparation salée

Muffins aux lardons et Mimolette

Activité professionnelle Réaliser des muffins aux lardons et Mimolettes pour le buffet E3d

Préparation : 30 min	Lieu et Température de conservation :
Cuisson : Four 15 à 20 min environ Th 180°C	T° ambiante

Denrées pour 15 à 20 bouchées	Quantités
Mimolette jeune en morceaux	100 g
Mimolette râpée	50 g
Farine	225 g
Œufs	2 unités
Beurre	100 g
Lait	125 ml
Sachet de levure chimique	1 unité
Lardons fumés (allumettes)	200 g
Sel + Poivre	X
Oignon	1 unité
Huile d'olive	X

Gamme opératoire

- Sortir et contrôler vos denrées en remplissant le tableau ci-dessus
- Déconditionner et peser vos denrées
- Préparer le poste de travail (matériel de cuisine et de portionnement)
- Préchauffer le four
- Tailler l'oignon en petits morceaux. Le faire revenir avec de l'huile d'olive.
- Ajouter les allumettes de lardons et les faire rissoler également
- Enlever les lardons et oignons de la poêle, y faire chauffer un peu le lait (il prendra le goût des lardons et oignons !)
- Tailler la Mimolette en petits dés. Réserver
- Dans une grande calotte, mettre la farine et la levure, ajouter le beurre fondu et les œufs battus. Mélanger
- Incorporer le lait chaud et mélanger vigoureusement
- Ajouter au mélange la Mimolette râpée, les lardons égouttés et oignons. Assaisonner
- Remplir les moules au 3/4 et enfoncer 3 à 4 dés de Mimolette jeune
- Enfourner 15 à 20 min environ (les muffins doivent être bombés et toutes dorés)
- Après cuisson, disposer les muffins sur une grille le temps qu'ils refroidissent
- Conditionner en sachets pâtisserie
- Réaliser le plat témoin
- Remplir les fiches HACCP

Gestes Eco responsables : Objectif « Zéro déchet »

- Les coquilles d'œufs seront mises dans le bac à compost.
- Les emballages des denrées seront déposés dans la poubelle jaune (recyclage)
- Les pelures d'oignon peuvent être utilisées dans le bouillon de légumes, dans la soupe, en chapelure pour remplacer la farine de blé, en infusion ...