

REFERENCE :

BURGER

C-05

LE BURGER PUISE SES ORIGINES AU XIXE SIECLE A HAMBOURG, EN ALLEMAGNE, OU LE STEAK HACHE ETAIT UNE SPECIALITE LOCALE. EXPORTE PAR LES IMMIGRANTS ALLEMANDS VERS LES ÉTATS-UNIS, IL DEVINT UN INCONTOURNABLE DES FOIRES AMERICAINES GRACE A SA SIMPLICITE MELANT TRADITION ET CREATIVITE CONTEMPORAINE.



LE CONTEXTE DE L'ATELIER



Le Burger Français est un concept de fast-food gourmet basé à Meaux, en Seine-et-Marne, mettant en valeur les produits locaux comme le célèbre Brie de Meaux. Avec un ticket moyen de 12-15 €, il propose des recettes originales inspirées du terroir français. Le restaurant offre un service rapide tout en privilégiant des ingrédients de qualité issus de producteurs régionaux. Sa mission est de refléter les saveurs locales à travers des burgers authentiques et généreux.

CONSIGNES DE LA SEANCE

Cette production pour 4 couverts devra s'intégrer au contexte et intégrer les techniques suivantes :

- ✓ Réaliser des buns à Hamburger et des steaks de bœuf (penser à l'assaisonnement) ;
- ✓ Réaliser des frites de pommes de terre aux épices ;
- ✓ Réaliser une sauce émulsionnée froide et une sauce à base de tomates pelées (ketchup).

PANIER DES DENREES

INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE	INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE
BOUCHERIE			ÉCONOMAT		
Viande hachée de bœuf	Kg	0,800	Tomate confite	Kg	0,100
BOF			Levure boulanger	Kg	0,015
Beurre	Kg	0,150	Charbon végétal	Kg	0,005
Lait	L	0,200	Huile de pépins de raisin	L	0,200
Crème liquide 30 %	L	0,100	Moutarde de Meaux	Kg	0,070
Brie de Meaux	Kg	0,300	Miel	Kg	0,050
Morbier	Kg	0,300	Farine T55	Kg	0,400
Œuf	Pièce	5	4 épices	Kg	0,005
LEGUMERIE			Huile olive extra	Kg	0,050
Ail	Kg	0,050	Tabasco	Kg	0,005
Pomme de terre	Kg	1,500	Paprika fumé / Curcuma	Kg	0,005
Poivron rouge	Kg	0,200	Vinaigre de vin	Kg	0,050
Estragon	Botte	1/4	Sauce soja sucré	L	0,100
Mesclun	Kg	0,125	Cassonade	Kg	0,020
Oignon	Kg	0,300	Sésame	Kg	0,010
Oignon rouge	Kg	0,300	Sucre poudre	Kg	0,120
Tomate	Kg	0,300	Vinaigre balsamique	L	0,050
Cornichon burger	Kg	0,120	Tomate pelée entière	Kg	0,200

DOCUMENTS A REALISER

- ✓ La fiche de démarche créative
- ✓ La fiche recette
- ✓ L'organisation dans le temps
- ✓ La fiche de traçabilité