

LE GUIDE DE RÉUSSITE : BEURRE REMANIÉ & BOISSONS

LE BEURRE REMANIÉ

TEXTURE ONCTUEUSE ET HOMOGENÈME

Le beurre doit être lisse et les éléments ajoutés parfaitement répartis sans trancher.



ÉQUILIBRE VS DOMINATION

Le produit marqueur doit être identifiable sans écraser les saveurs du plat végétarien.



COHÉRENCE DU PRODUIT MARQUEUR

L'ingrédient ajouté doit avoir un lien direct et logique avec le plat servi.



QUALITÉ

ATTENTION AUX DÉTAILS!

LA BOISSON (CHAUDE OU FROIDE)

HARMONIE PARFAITE AVEC LE PLAT

ATTENTION AUX DÉTAILS!

ACCORD ET "FIL ROUGE"

La boisson doit offrir une complémentarité réelle ou un contraste avec le plat défini.



MAÎTRISE DE L'INFUSION ET DU DOSAGE

Un dosage réaliste et un temps d'infusion précis évitent les textures désagréables.



TEMPÉRATURE DE SERVICE MAÎTRISÉE

La température doit être optimale pour respecter l'intention de la recette.



SUCCÈS CULINAIRE!