

PETIT PLAT × BOTINKIT

Bœuf vin rouge & soja – poivre de Sichuan

Catégorie : Plat emblématique revisité

Objectif : démontrer la palette aromatique (acidité / umami / sucre / épices) et le glaçage express franco-asiatique.



Bac	Liquide	Fonction
L1	Sauce soja salée	Umami / salinité
L2	Vin rouge corsé	Arôme / acidité
L3	Fond de veau liquide	Texture et profondeur
L4	Huile de sésame grillé	Note finale
L5	Vinaigre balsamique	Brillance et contraste
L6	Sirop de sucre brun	Caramélisation

Bac	Sec	Rôle
S1	Poivre de Sichuan concassé	Chaleur aromatique
S2	Ail séché	Base gustative
S3	Gingembre moulu	Chaleur douce
S4	Sucre roux	Caramélisation
S5	Thym séché	Pont franco-asiatique

Mise en place

Ingrédient	Qté 4p	Qté 6p	Préparation	Commentaire
Bœuf tendre (rumsteck, poire)	400 g	600 g	Émincé 3–5 mm	Pièces régulières
Oignon rouge	160 g	240 g	Émincé fin	Demi-rondelles
Carottes	120 g	180 g	Julienne épaisse	Légère croque
Champignons de Paris	160 g	240 g	Émincés	À glacer facilement
Ciboulette / sésame (finition)	—	—	Prêt	Ajout hors machine

PETIT PLAT × BOTINKIT

Séquence cuisson

Moment	Puissance	Température	Rotation	Inclinaison	Action / Observation	Résultat attendu
0:00–0:30	100 %	330 °C	—	Moyenne	Pré-chauffe huile neutre (20 ml)	Cuve chaude, huile fluide
0:30–2:00	100 %	330 °C	Moyenne	Moyenne	Ajouter bœuf 400 g + ail sec + gingembre ; saisir	Saisie colorée
2:00–2:30	90 %	300 °C	Moyenne	Moyenne	Ajouter poivre de Sichuan ; torréfier 30 s	Arômes grillés
2:30–5:00	85 %	280 °C	Moyenne	Moyenne	Ajouter vin rouge 100 ml + soja 80 ml + fond 60 ml ; réduire	Sauce nappante
5:00–6:30	80 %	260 °C	Lente	Moyenne	Ajouter carottes + champignons ; poursuivre réduction	Légumes croquants
6:30–7:30	70 %	240 °C	Lente	Moyenne	Ajouter balsamique 40 ml + sirop 40 ml + huile sésame 40 ml + thym	Glaçage brillant

Coût & Marge

Ingrédient	Qté (kg)	Prix €/kg	Coût (€)		Élément	Valeur
Bœuf rumsteck	0,40	20,00	8,00		Prix TTC	10,00 €
Oignon rouge	0,16	1,00	0,16		Prix HT (10%)	9,09 €
Carottes	0,12	1,20	0,14		Coût matière / portion	2,80 €
Champignons	0,16	3,00	0,48		Marge brute €	6,29 €
Condiments (secs+liquides)	—	—	2,40		Marge brute %	69,2 %
Total matière (4p)			11,18 €			

Ratios de pilotage Petit Plat : Coût matière ≤ 30 % PV HT • Coût total ≤ 35 % PV HT • Préparation ≤ 8 min.

PETIT PLAT × BOTINKIT

Aubergines rôties yaourt, menthe & grenade

Catégorie : Plat veggie signature

Objectif : exprimer puissance aromatique, contraste chaud/froid et textures variées.



Bac	Liquide	Fonction
L1	Huile d'olive	Saisie / caramélisation
L2	Jus de citron	Équilibre acidité
L3	Sirop de grenade	Sucre & couleur
L4	Bouillon de légumes	Fond d'humidité
L5	Yaourt (froid)	Crémeux / contraste
L6	Miel	Glaçage final
Bac	Sec	Rôle
S1	Cumin	Chaleur aromatique
S2	Paprika fumé	Couleur / note grillée
S3	Menthe séchée	Fraîcheur végétale
S4	Fleur de sel	Assaisonnement
S5	Poivre noir	Équilibre final

Mise en place

Ingrédient	Qté 4p	Qté 6p	Préparation	Commentaire
Aubergines	600 g	900 g	Cubes 3 cm	Égoutter sur papier
Oignons rouges	120 g	180 g	Émincés fins	Caramélisation douce
Graines de grenade	80 g	120 g	Prêtes	Finition
Yaourt grec	120 g	180 g	À froid	Peut être légèrement salé
Menthe fraîche	—	—	Ciselée	Décor

PETIT PLAT × BOTINKIT

Séquence cuisson

Moment	Puissance	Température	Rotation	Inclinaison	Action / Observation	Résultat attendu
0:00–0:30	80 %	260 °C	—	Moyenne	Préchauffe + huile (20 ml)	Cuve chaude
0:30–2:30	80 %	260 °C	Moyenne	Moyenne	Ajouter aubergines + oignons + cumin + paprika	Début coloration
2:30–4:00	70 %	240 °C	Lente	Moyenne	Ajouter bouillon + miel + sirop grenade	Caramélisation / laquage
4:00–5:30	70 %	240 °C	Lente	Moyenne	Ajouter sel + poivre ; réduire	Fondant et sirupeux
5:30–6:00	65 %	230 °C	Lente	Haute	Ajouter jus de citron + menthe séchée	Équilibre acide/frais

Coût & Marge

Ingrédient	Qté (kg)	Prix €/kg	Coût (€)		Élément	Valeur
Aubergines	0,60	2,50	1,50		Prix TTC	9,00 €
Oignon rouge	0,12	1,00	0,12		Prix HT (10%)	8,18 €
Graines de grenade	0,08	5,00	0,40		Coût matière / portion	0,97 €
Yaourt grec	0,12	3,00	0,36		Marge brute €	7,21 €
Condiments (secs+liquides)	—	—	1,50		Marge brute %	88,1 %
Total matière (4p)			3,88 €			

Ratios de pilotage Petit Plat : Coût matière ≤ 30 % PV HT • Coût total ≤ 35 % PV HT • Préparation ≤ 8 min.

PETIT PLAT × BOTINKIT

Poulet rôti miel, citron & herbes

Catégorie : Plat “terroir solaire” — simple, aromatique, irrésistible

Objectif : équilibre sucré-acide-herbacé et glaçage naturel.



Bac	Liquide	Fonction
L1	Huile d'olive	Saisie initiale
L2	Jus de citron	Acidité / fraîcheur
L3	Miel	Douceur / glaçage
L4	Bouillon de volaille	Humidité / liaison
L5	Vin blanc sec	Déglacage aromatique
L6	Beurre clarifié	Finition brillante
Bac	Sec	Rôle
S1	Herbes de Provence	Base aromatique
S2	Ail séché	Fond de goût
S3	Poivre noir	Relevé final
S4	Paprika doux	Couleur et chaleur
S5	Sel fin	Assaisonnement

Mise en place

Ingrédient	Qté 4p	Qté 6p	Préparation	Commentaire
Poulet désossé	400 g	600 g	Morceaux 3–4 cm	Peau possible pour croustillance
Oignons	160 g	240 g	Émincés	Support aromatique
Citron frais	40 g	60 g	Rondelles fines	Garniture + arôme
Herbes fraîches	—	—	Ciselées	Finition décorative

PETIT PLAT × BOTINKIT

Séquence cuisson

Moment	Puissance	Température	Rotation	Inclinaison	Action / Observation	Résultat attendu
0:00–0:30	85 %	270 °C	—	Moyenne	Préchauffe + huile (20 ml)	Cuve chaude
0:30–2:30	85 %	270 °C	Moyenne	Moyenne	Ajouter poulet + herbes de Provence + ail + paprika	Marquage doré
2:30–4:30	80 %	250 °C	Moyenne	Moyenne	Ajouter vin blanc + bouillon + jus de citron	Déglacage citronné
4:30–6:00	75%	240 °C	Lente	Moyenne	Ajouter miel + beurre clarifié + poivre + sel	Glaçage doré
6:00–6:30	70 %	230 °C	Lente	Haute	Ajouter rondelles de citron + oignons	Finition aromatique

Coût & Marge

Ingrédient	Qté (kg)	Prix €/kg	Coût (€)		Élément	Valeur
Poulet désossé	0,40	14,00	5,60		Prix TTC	10,00 €
Oignons	0,16	1,00	0,16		Prix HT (10%)	9,09 €
Citron	0,04	3,50	0,14		Coût matière / portion	2,03 €
Herbes fraîches	0,01	20,00	0,20		Marge brute €	7,06 €
Condiments (secs+liquides)	—	—	2,00		Marge brute %	77,6 %
Total matière (4p)			8,10 €			

Ratios de pilotage Petit Plat : Coût matière ≤ 30 % PV HT • Coût total ≤ 35 % PV HT • Préparation ≤ 8 min.