



# Gnocchi a la Parisienne

Fiche technique de fabrication N°130

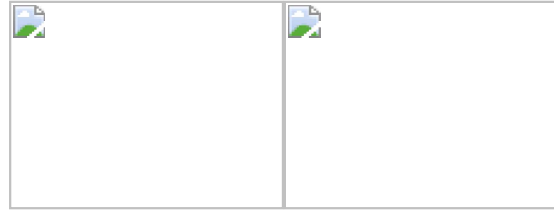
Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 953,307 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,100	1 Réaliser une pâte a choux	00:10:00	
Oeufs (entiers)	Pièce	4,000			
Sel fin	kg	0,003	2 Ajouter le gruyère râpé dans la pâte a choux	00:05:00	
Farine t45	kg	0,150			
Gruyère (morceau)	kg	0,025			
Eau	L	0,250	3 Détailler des bouchons de pâte a choux sur de l'eau frémissante et salée, et lorsqu'ils remontent a la surface les retirer et les plonger dans l'eau froide	00:15:00	
<b>Béchamel</b>			<b>BECHAMEL</b>		
Beurre	kg	0,050			
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,050	4 Réaliser une sauce béchamel	00:10:00	
Piment de Cayenne	kg	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500			
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,020	5 Beurrer le fond d'un plat a gratin	00:05:00	
Gruyère (morceau)	kg	0,050			
		0,000	6 Napper le fond du plat avec un peu de béchamel, et disposer les gnocchis sur la béchamel	00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000	7 Napper les gnocchi de béchamel, saupoudrer de gruyère et parsemer de beurre	00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000	8 Cuire au four chaud 180°C		00:10:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Blanquette de veau, sauce paprika

Fiche technique de fabrication N°606

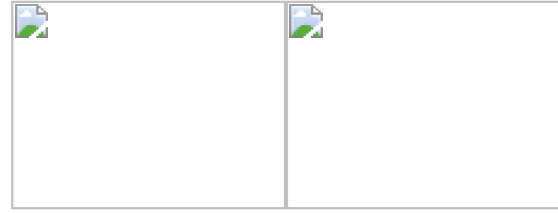
Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 720,774 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Sauté de veau	kg	0,720	1 Parer, découper l'épaule d'agneau.	00:15:00	
Gros sel	kg	0,004			
<b>Garnit. aromat.</b>			2 Blanchir les morceaux de viande.	00:05:00	
Carottes	kg	0,040			
Poireaux	kg	0,040			
Bouquet garni	Pièce	0,400	3 Pocher avec la garniture aromatique.		00:60:00
Ail	kg	0,012			
Oignons	kg	0,040			
Clous de girofles	pot	0,400	4 Eplucher et laver les légumes et les laisser entiers	00:05:00	
<b>Mouillement</b>					
Fond blanc de volaille 750g	kg	1,200			
<b>Sauce</b>					
Crème liquide UHT	L	0,080	6 Réaliser le velouté, parfumer au paprika et réaliser la liaison finale a la crème et aux jaunes d'oeufs	00:10:00	
Beurre	kg	0,024			
Paprika moulu	kg	0,002			
Poivre du moulin	kg	0,004			
Sel fin	kg	0,000			
Farine t45	kg	0,024			
<b>Garniture</b>					
Champignons de paris	kg	0,120			
Beurre	kg	0,024			
Poivre du moulin	kg	0,004			
Sel fin	kg	0,004			
Citrons	kg	0,080			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



# RATATOUILLE FINE

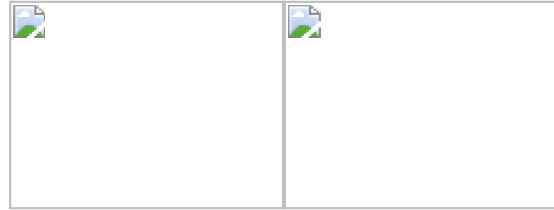
Fiche technique de fabrication N°853

Pour  Part(s)

Catégorie :




Sous-Catégorie :

Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 503,037 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Poivrons verts	kg	0,100	1 Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Huile d'olives	L	0,100			
Poivre du moulin	kg	0,004	2 peler les poivrons	1899-12-30 00:10:00	
Aubergines	kg	0,400			
Sel de Guérande	kg	0,004	3 Tailler tous les légumes en brunoise régulière	1899-12-30 00:20:00	
Courgettes	kg	0,400			
Ail	kg	0,008	4 Sauter les brunoises séparément	1899-12-30 00:15:00	
Oignons	kg	0,200			
Tomates	kg	0,400			
Persil frisé kilo	kg	0,040			
		0,000	5 Rassembler tous les légumes, ajouter le BG et cuire au four a couvert quelques minutes (tenir les légumes légèrement fermes)	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
		0,000	<b>DRESSAGE</b>		
		0,000	6 En légumier ou a l'assiette	1899-12-30 00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Pommes à l'anglaise</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°215</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Sauces"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="Choisissez un utilisateur"/></p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 175,085 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00	
Gros sel	kg	0,003			
<b>Finitions</b>					
Persil frisé kilo	kg	0,010	2 Tourner	00:15:00	
Beurre	kg	0,050			
		0,000	3 Cuire départ eau froide		00:20:00
		0,000			
		0,000	<b>FINITION</b>		
		0,000	4 Laver et hacher le persi	00:05:00	
		0,000			
		0,000	5 Lustrer les pommes au beurre fondu et parsemer de persil haché	00:05:00	
		0,000			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maîtrise des Points critique	Conservation	