

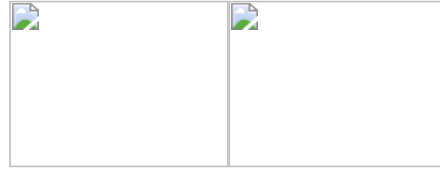
# Aumônière Normande

Fiche technique de fabrication N°1226

Pour  Part(s)

Catégorie : Desserts  
 Sous-Catégorie : Crêpes et galettes  
 Auteur : Choisissez un utilisateur

**Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 517,816 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Crêpes</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,020	réaliser un appareil a crêpes	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
Vanille liquide	L	0,003	cuire les crêpes (2 par personnes)	1899-12-30 00:15:00	
Farine t45	kg	0,125			
Oeufs	Pièce	30,000	Réaliser une crème Chantilly	1899-12-30 00:10:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	<b>GARNITURE</b>		
<b>Garniture</b>			Eplucher, laver et citronner les pommes	1899-12-30 00:10:00	
Pommes Golden	kg	0,600			
Beurre	kg	0,050	Tailler en brunoise	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,075	Sauter au beurre et caraméliser au sucre, flamber au calvados		1899-12-30 00:10:00
<b>Crème chantilly</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Sucre glace	kg	0,030	Dresser les aumonières sur assiette, décorer avec creme chantilly et feuilles de menthe	1899-12-30 00:10:00	
Vanille liquide	L	0,003			
Crème liquide UHT	L	0,100			
		0,000			
<b>Décors</b>					
Sucre glace	kg	0,025			
Menthe fraîche	Botte	0,125			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Fenouil braisé

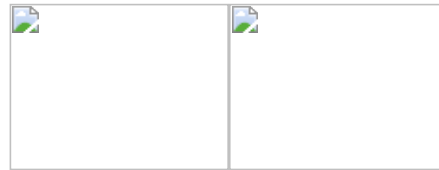
Fiche technique de fabrication N°275

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Garnitures

Sous-Catégorie : Vide

Auteur : Choisissez un utilisateur



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 164,722 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,040	1 Nettoyer les bulbes de fenouil	1899-12-30 00:05:00	
Céleri branche	kg	0,040	2 Eplucher et laver la garniture aromatique (oignons, carottes, céleri branche)	1899-12-30 00:05:00	
Bouquet garni	Pièce	0,400	3 Emincer la garniture aromatique	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,040	4 Suer la garniture aromatique	1899-12-30 00:05:00	
Ail	kg	0,008	5 Disposer les fenouils sur la garniture aromatique	1899-12-30 00:05:00	
Fond blanc de volaille 750g	boîte	0,400	6 Ajouter le bouquet garni, l'assaisonnement, et couvrir avec la couenne blanchie	1899-12-30 00:05:00	
Fenouil bulbes	kg	0,800	7 Mouiller au fond blanc	1899-12-30 00:05:00	
Oignons	kg	0,040	8 Cuire au four et a couvert		1899-12-30 01:00:00
Couenne de porc	kg	0,080	<b>FINITION</b>		
		0,000	9 Décanter les fenouils (tenir au chaud)	1899-12-30 00:05:00	
		0,000	10 Passer le fond de cuisson au chinois et réduire	1899-12-30 00:05:00	
		0,000	11 Ajouter le fond brun, réduire		
		0,000	12 glacer les fenouils	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

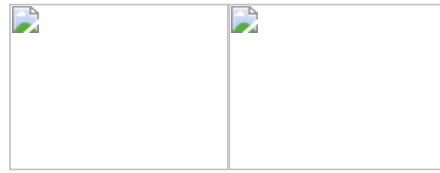
# Papillote de cabillaud aux langoustines

Fiche technique de fabrication N°1906

Pour  Part(s)

Catégorie : Poissons   
 Sous-Catégorie : Cabillaud   
 Auteur : Choisissez un utilisateur

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 545,640 KJ  
Descriptif, argumentation :

Dénrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Beurre	kg	0,040	1 Escaloper le cabillaud	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,002			
Poivre blanc	kg	0,002	2 Séparer les têtes et les queues des langoustines	1899-12-30 00:05:00	
Filet de cabillaud	kg	0,600			
<b>Americaine</b>			3 Réaliser une farce mousseline avec les queues de langoustines	1899-12-30 00:10:00	
Carottes	kg	0,040			
Estragon	Botte	0,400	4 Préparer les papillotes	1899-12-30 00:05:00	
Vin blanc	L	0,400			
<b>Sauce</b>					
Fumet de poisson 750 g	boîte	0,400	5 Réaliser une sauce américaine avec les têtes de langoustines	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:30:00
Cognac	Btelle	0,200			
<b>Montage</b>					
Piment de Cayenne	kg	0,002			
Concentré de tomates 4/4	boîte	0,080	6 Masquer les escalope de cabillaud avec la farce mousseline, assaisonner et fermer les papillotes.	1899-12-30 00:20:00	
Oignons	kg	0,040			
<b>Cuisson</b>					
Sel fin	kg	0,002	7 Cuire les papillotes au four chaud 180 °C		1899-12-30 00:10:00
<b>Dressage</b>					
Oeufs (blancs)	Pièce	0,800			
Poivre blanc	kg	0,002	8 Servir les papillotes dès la sortie du four, pour qu'elles restent gonflées, sauce en saucière a part.	1899-12-30 00:05:00	
Crème liquide UHT	L	0,200			
Langoustines surgelées	kg	0,400			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	