



Filet de dorade sauté, beurre d'agrumes, blé étuvé aux légumes.

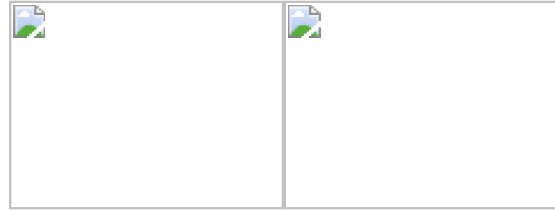
Fiche technique de fabrication N°2832

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 429,611 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Beurre	kg	0,050	1 Base	00:05:00	
Filet de Dorade	kg	0,600	Portionner les filets de dorade à 0.15kg		
Assaisonnement	kg	0,005			
Farine t45	kg	0,050	2 Assaisonner et fariner les filets		
Sauce					
Beurre	kg	0,150			
Oranges	kg	0,100	3 Faire sauter les filets et réserver au chaud en fin de cuisson	00:05:00	
Citrons	kg	0,100			
Assaisonnement	kg	0,005			
Garniture					
Beurre	kg	0,050	4 Sauce	00:05:00	
Carottes	kg	0,100	Presser le citron et l'orange		
Courgettes	kg	0,100	5 Faire réduire les jus doucement sur le feu		00:05:00
Ebly	kg	0,300			
Assaisonnement	kg	0,005	6 Monter la sauce au beurre et assaisonner	00:05:00	
Finition					
Persil frisé kilo	kg	0,030	7 Garniture	00:05:00	
Citrons	kg	0,100	Eplucher et laver les légumes		
		0,000			
		0,000	8 Tailler les légumes en brunoise	00:05:00	
		0,000			
		0,000	9 Cuire séparément les brunoises et les maintenir croquantes		00:05:00
		0,000			
		0,000	10 Cuire le blé à grand mouillement		00:10:00
		0,000			
		0,000	11 Etuver au beurre les deux brunoise et ajouter le blé.		00:05:00
		0,000			
		0,000	12 Dressage	00:05:00	
		0,000	Dresser le poisson et la garniture sur assiette, décorer avec rondelles de citron cannelées et persil haché.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Choux chantilly

Fiche technique de fabrication N°59

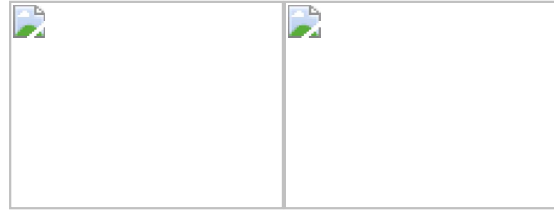
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 679,895 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a choux			BASE		
Beurre	kg	0,050	1 Réaliser une pâte a choux	1899-12-30 00:20:00	
Oeufs (entiers)	Pièce	2,000	2 Coucher les choux et les cuire	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:30:00
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,075			
Oeufs (dorure)	Pièce	0,500	CHANTILLY		
Eau	L	0,125	3 Réaliser une crème chantilly	1899-12-30 00:15:00	
Plaque			FINITION		
Beurre	kg	0,005	4 Garnir les choux et saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:20:00	
Chantilly			5 Dresser sur plat et papier dentelles	1899-12-30 00:05:00	
Sucre glace	kg	0,020			
Vanille liquide	L	0,005			
Crème liquide UHT	L	0,250			
Finition					
Sucre glace	kg	0,010			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	