



# Magrets de Canard aux framboises

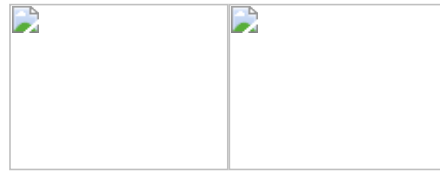
Fiche technique de fabrication N°1039

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 348,574 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Magrets de canard frais	kg	0,800	1 Parer et dégraisser les magrets	1899-12-30 00:05:00	
<b>Gastrique</b>			2 Sauter et finir au four	1899-12-30 00:05:00	
Miel 1 kg	kg	0,040			
Vinaigre de framboises	bouteil	0,040			
<b>Sauce</b>			<b>GASTRIQUE</b>		
Liqueur de framboises	Btelle	0,040	3 Réaliser un caramel avec le miel et le vinaigre	1899-12-30 00:05:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,200	4 Lorsqu'il est bien blond, déglacer avec le fond brun, et reprendre une ébullition	1899-12-30 00:05:00	
<b>Garniture</b>			<b>SAUCE</b>		
Framboises surgelées	kg	0,080	5 Débarrasser les magrets, les réserver au chaud	1899-12-30 00:05:00	
<b>Décor</b>			6 Pincer les sucs, déglacer au vin blanc et liqueur de framboise, réduire, ajouter la gastrique	1899-12-30 00:05:00	
		0,000	7 Passer au chinois	1899-12-30 00:05:00	
		0,000	8 Rectifier la liaison et l'assaisonnement (ajouter éventuellement un peu de liqueur de framboise)	1899-12-30 00:05:00	
		0,000			
		0,000	<b>DRESSAGE</b>		
		0,000	9 Ajouter un peu de framboise dans la sauce au moment de dresser	1899-12-30 00:05:00	
		0,000	10 Magret sur plat ovale, nappé de sauce, décoré avec bouquet de cresson, sauce en saucière a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Risotto Vert

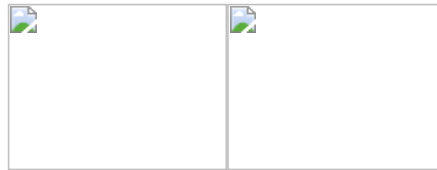
Fiche technique de fabrication N°2281

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 599,920 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Vin blanc	L	0,150	effeuiller, cerfeuil, persil	1899-12-30 00:02:00	
Fond blanc de volaille 750g	boîte	0,750	hacher toutes les herbes	1899-12-30 00:02:00	
Oignons	kg	0,050	nettoyer, hacher la roquette	1899-12-30 00:05:00	
Riz Arborio	kg	0,200			
<b>Garniture</b>					
Cerfeuil	Botte	0,075	Ciseler l'oignon	1899-12-30 00:02:00	
Aneth	Botte	0,075			
Persil plat kilo	kg	0,050	<b>risotto</b>		
Roquette	kg	0,100	revenir dans l'huile d'olive les oignons	1899-12-30 00:05:00	
<b>Finition</b>					
Beurre	kg	0,075	ajouter le riz, nacrer	1899-12-30 00:02:00	
Parmesan	kg	0,100	mouiller alternativement avec vin blanc et fond blanc		
		0,000	cuire sur le feu sans cesser de remuer en ajoutant les liquides au fur et à mesure de leur absorption	1899-12-30 00:20:00	
		0,000	<b>finition</b>		
		0,000	ajouter les herbes, le beurre, le parmesan et du fond si nécessaire	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	

# Choux de Bruxelles

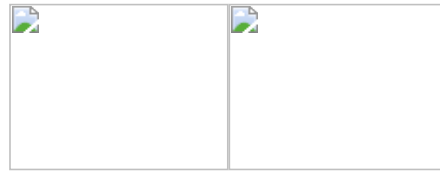
Fiche technique de fabrication N°61

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,747 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Sel fin	kg	0,002	1 Nettoyer et laver les choux de Bruxelles	00:05:00	
Gros sel	kg	0,002			
Choux Bruxelles surgelés	kg	0,800			
<b>Finition</b>			2 Cuire a l'Anglaise		00:15:00
Beurre	kg	0,040	<b>FINITION</b>		
Persil frisé kilo	kg	0,000			
		0,000	3 Etuver au beurre	00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	