



Darne de saumon grillée Béarnaise

Fiche technique de fabrication N°718

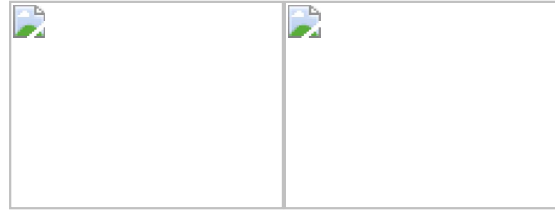
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 930,577 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base et marinade			BASE		
Saumon frais	kg	1,000	1 Habiller le saumon	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,050			
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003	2 Détailler les darnes	00:10:00	
Persil plat kilo	kg	0,005			
Citrons	kg	0,100	3 Mettre a mariner		00:30:00
Béarnaise			CUISSON		
Echalotes	kg	0,020			
Estragon	Botte	0,250	4 Griller les darnes	00:10:00	
Beurre	kg	0,125			
Sel fin	kg	0,003			
Vinaigre de vin rouge	L	0,025			
Oeufs	Pièce	2,000	5 Réaliser une sauce béarnaise	00:10:00	
Persil plat kilo	kg	0,010			
Décor			DECOR		
Persil plat kilo	kg	0,015	6 Préparer le persil frisé	00:05:00	
Citrons	kg	0,150			
		0,000	7 Historier les citrons	00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000	8 Darnes de saumon sur plat ovale, avec décor autour et sauce béarnaise a part en saucière	00:05:00	
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



GENOISE CHOCOLAT, CREME ANGLAISE

Fiche technique de fabrication N°318

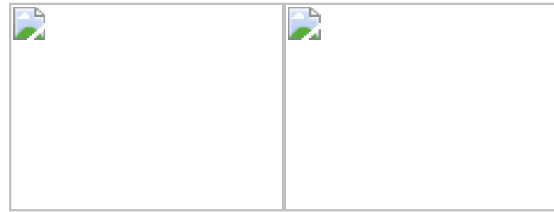
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 767,948 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Genoise			BASE		
Oeufs (entiers)	Pièce	2,000			
Sucre semoule	kg	0,063	Monter la génoise	00:15:00	
Farine t45	kg	0,063			
		0,000	Mouler et cuire	00:05:00	00:20:00
Crème anglaise			CREME ANGLAISE		
Sucre semoule	kg	0,050			
Vanille liquide	L	0,003	Réaliser une crème anglaise	00:10:00	
Oeufs (jaunes)	Pièce	2,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
		0,000	DECORS		
Décor					
Sucre glace	kg	0,010	Saupoudrer de sucre glace	00:05:00	
		0,000	DRESSAGE		
		0,000			
		0,000	Sur plat rond, crème anglaise en saucière à part	00:05:00	
		0,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	