

Gratin Dauphinois

Fiche technique de fabrication N°136

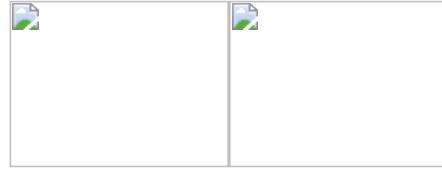
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 483,415 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	2 Les couper en tranches d'environ 3mm d'épaisseur	00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,400			
Finition					
Beurre	kg	0,040	3 Réunir dans un récipient les pommes de terre égouttées, le lait et l'assaisonnement	00:05:00	
Ail	kg	0,040			
Gruyère râpé	kg	0,080	4 Porter a ébullition et cuire encore ferme		00:20:00
		0,000			
		0,000	FINITION		
		0,000	5 Frotter le plat a gratin avec les gousses d'ail	00:05:00	
		0,000	6 Beurrer avec beurre en pommade	00:05:00	
		0,000	7 Remplir le plat a gratin avec les pommes de terre, parsemmer de gruyère rapé	00:05:00	
		0,000	8 Terminer la cuisson au four, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé par les pommes de terre		00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Gratin de fruits

Fiche technique de fabrication N°137

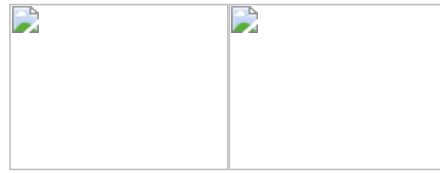
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Produit allergène : Lait, Oeuf, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 376,650 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Génoise			GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,050	1 Réaliser une génoise cuite sur plaque	00:20:00	00:05:00
Farine t45	kg	0,050			
Oeufs	Pièce	1,600	SIROP		
Sirop			2 Réaliser un sirop		00:10:00
Sucre en poudre	kg	0,100			
Vanille liquide	L	0,002	3 Refroidir et parfumer	00:05:00	
Eau	L	0,200			
		0,000	GARNITURE		
Garniture			6 Peler a vif les oranges	00:05:00	
Ananas frais	kg	0,400			
Oranges	kg	0,200	7 Lever les segments et réserver	00:05:00	
Kiwi	pièce	0,800			
Bananes pièces	Pièce	0,800	8 Eplucher les kiwis et les émincer	00:05:00	
Sabayon			9 Peler les bananes et les émincer	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,040			
Cointreau	Btelle	0,020			
Oeufs (jaunes)	Pièce	0,800	SABAYON		
Eau	L	0,040	10 Réunir l'eau le sucre et le cointreau dans une petite russe et porter à ébullition	00:05:00	
		0,000			
		0,000	11 Verser sur les jaunes d'oeufs et battre jusqu'a refroidissement complet	00:10:00	
		0,000	FINITION		
		0,000	12 Découper des ronds de génoise individuels, les placer dans un plat a gratin ou sur assiette, les puncher	00:05:00	
		0,000	13 Disposer les fruits	00:05:00	
		0,000	14 Napper de sabayon et passer a la salamandre, et envoyer aussitôt	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

COTE DE PORC CHARCUTIERE

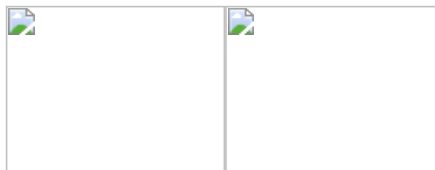
Fiche technique de fabrication N°505

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 047,559 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,020	1 Habiller le carré	00:20:00	
Huile de tournesol	L	0,020			
Sel fin	kg	0,002	2 Détailler les côtes	00:05:00	
Côtes de porc avec os	pièce	4,000			
Sauce			GARNITURE		
Beurre	kg	0,020	3 Tailler les cornichons en julienne	00:05:00	
Moutarde	kg	0,010			
Poivre du moulin	kg	0,002	CUISSON		
Sel fin	kg	0,002	4 Hacher les oignons	00:05:00	
Vin blanc	L	0,100	5 Sauter les côtes	00:15:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			
Oignons	kg	0,040	6 Réaliser la sauce (technique sauter déglacer)	00:10:00	
Garniture			FINITION		
Cornichons	bocal	0,080	7 Ajouter la garniture dans la sauce	00:05:00	
		0,000			
		0,000	8 Dresser la viande	00:05:00	
		0,000			
		0,000	9 Napper de sauce	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	