

# CORNES DE GAZELLE

Fiche technique de fabrication N°1082

Pour  parts

Catégorie :

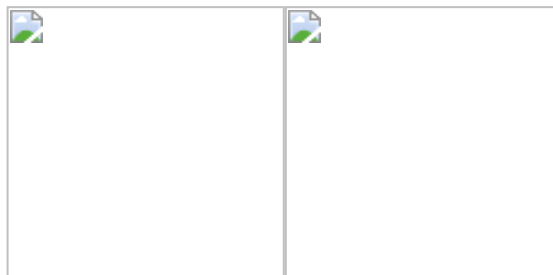
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,369 €

Prix de revient TTC Total : 1,476€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 388,918 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>pâte</b>			<b>PATE D'AMANDES</b>		
Huile de tournesol	L	0,002			
Miel 1 kg	kg	0,008	mélanger la poudre d'amandes avec le sucre et le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger .	00:05:00	
Beurre	kg	0,032			
Sel fin	kg	0,002	pétrissez jusqu'a obtention d'une pâte homogène	00:05:00	
Farine t45	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	0,400	laisser reposer au frais		00:30:00
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,024			
<b>pâte d'amandes</b>			<b>PÂTE</b>		
Beurre	kg	0,008	faire une fontaine mettre au milieu le sel , le beurre fondu , l'oeuf mélanger tous les éléments et ajouter goutte a goutte l'eau de fleur d'oranger en pétrissant pour obtenir une pâte de la consistance d'une pâte a pain	00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,048			
Amandes poudre	kg	0,100	laisser reposer au frais 2 heures		
Oeufs	Pièce	0,200			
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,014			
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Sucre glace	kg	0,040	malaxer la pâte d'amandes et façonner en petits boudins	00:05:00	
			étaler la pâte sur un plan de travail fariné le plus finement possible en ruban	00:05:00	
			poser dessus les petits boudins de pâte d'amandes assez espacé	00:05:00	
			découper chaque corne et replier en forme de croissant		
			pincer pour fermer		
			piquer , badigeonner de beurre fondu	00:05:00	
			<b>CUISSON</b>		
			Cuisson à four chaud 150 °C		00:15:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# SALADE D'ORANGE

Fiche technique de fabrication N°1301

Pour  Couvert(s)

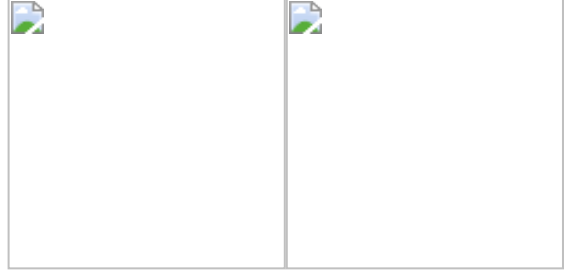
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,026 €

Prix de revient TTC Total : 4,104€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 790,965 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Oranges	kg	1,500			
Bigarreaux confites	kg	0,100			
Sucre en poudre	kg	0,100			
Menthe fraîche	Botte	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Semoule aux épices

Fiche technique de fabrication N°2379

Pour  Part(s)

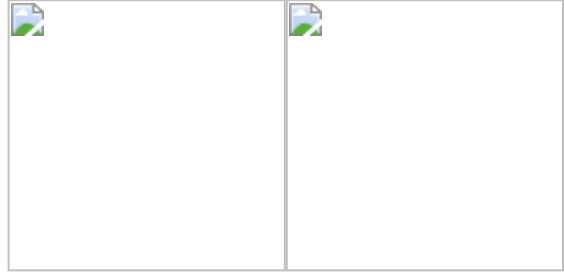
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,111 €

Prix de revient TTC Total : 0,442€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,000 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Huile d'olives	L	0,040			
Sel fin	kg	0,004			
Semoule couscous	kg	0,240			
Muscade moulue	kg	0,002			
Cannelle poudre	kg	0,002			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Souris d'agneau au citron confit

Fiche technique de fabrication N°2934

Pour  Part(s)

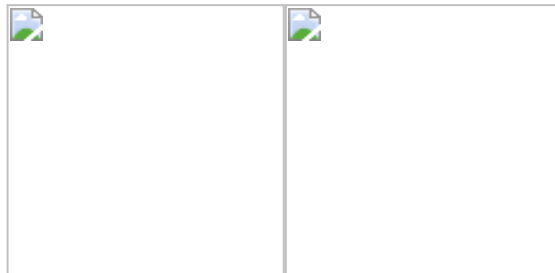
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,894 €

Prix de revient TTC Total : 19,577€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 234,790 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Souris d'agneau	kg	1,200	Préchauffer le four à 150°C  Dans un rondou, faire colorer les souris d'agneau à l'huile d'olive.  Ajouter le miel, le cumin, la coriandre, l'écorce d'orange taillée en dès et le citron en quartier, les raisins secs. Ajouter deux verres d'eau assaisonner et couvrir.  Enfournier pour deux heures.  2 Vérifier la cuisson de temps en temps et ajouter de l'eau si besoin.  3 Lorsque les souris sont cuites et bien tendre, dresser avec le jus de cuisson et décorer de feuilles de menthe.	00:25:00	00:60:00
Citron (pièce)	Pièce	1,333			
Ecorces d'oranges confites	kg	0,067			
Raisins secs	kg	0,050			
Coriandre grains	boîte	0,017			
Cumin graine	kg	0,013			
Miel 1 kg	kg	0,020			
Huile d'olives	L	0,067			
Menthe fraîche	Botte	0,167			
Sel fin	kg	0,003			
Poivre blanc	kg	0,003		00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Tartare de langoustines aux légumes croquants

Fiche technique de fabrication N°2933

Pour  Part(s)

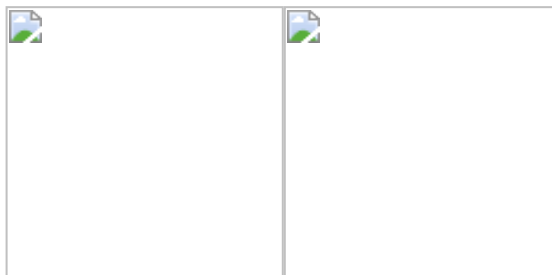
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,019 €

Prix de revient TTC Total : 8,074€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 557,707 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Langoustines surgelées	kg	0,333	1 <b>Base</b>		
Carottes	kg	0,200	eplucher et laver les carottes et les échalotes.		
Courgettes	kg	0,133			
Concombres pièce	Pièce	0,667	2 Ciseler les échalotes et tailler les carottes en fine brunoise, ainsi que le concombre et la courgette	00:15:00	
Ciboulette	Botte	0,167			
Echalotes	kg	0,333	3 Mettre les légumes dans un chinois et les faire dégoger avec un peu de sel fin	00:05:00	00:30:00
Orange (pièce)	Pièces	0,667			
Vinaigre de xérès	bouteil	0,013			
Huile d'olives	L	0,100	4 Presser l'orange pour en extraire le jus, ajouter le vinaigre et le sel et le poivre.	00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Poivre blanc	kg	0,003			
			5 Décortiquer les langoustines et tailler la chair en brunoise	00:15:00	
			6 Incorporer les légumes et les langoustines, rectifier l'assaisonnement.	00:05:00	
			<b>Dressage</b>		
			7 Dresser dans les assiettes en utilisant un cercle, parsemer de ciboulette hachée et ajouter la sauce.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		