

# Ballotine de volaille chasseur

Fiche technique de fabrication N°1841

Pour  Part(s)

Catégorie :

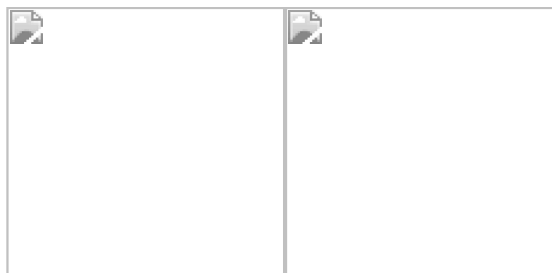
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,43 €

Prix de revient TTC Total : 19,44€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 784,98 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b> désosser les cuisses de poulet et les farcir avec la farce mousseline. réaliser un fond brun avec les os	00:30:00	
Cuisse de poulet	Pièce	8,00			
Beurre	kg	0,08			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
<b>Farce</b>			<b>Farce</b> Réaliser une farce mousseline de volaille avec les escalopes de volaille	00:10:00	
Escalopes de dinde	pièce	4,00			
Crème UHT 35%	L	0,40			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	0,80	<b>Cuisson</b> Faire raidir les ballotines au four vapeur et après les saisir dans un sautoir avec de la MG et traiter les ballotines comme un poulet sauté chasseur.		
<b>sauce</b>					
Beurre	kg	0,04			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Fond brun lié 750 g	kg	0,04			
Echalotes	kg	0,08			
Champignons de paris	kg	0,08			
Cerfeuil	Botte	0,16			
Estragon	Botte	0,16			
Vin blanc	L	0,08			
<b>Sauce</b>			<b>Sauce</b> Réaliser une sauce par déglçage		
<b>Dressage</b>			<b>Dressage</b> Dresser les ballotines sur assiettes ou sur plat nappées de sauce. ajouter les éléments de décors.		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

# Riz Créole

Fiche technique de fabrication N°251

Pour  Part(s)

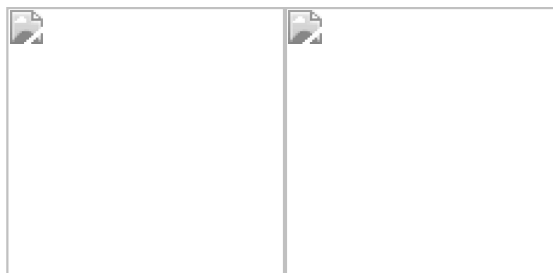
Catégorie :  ▼

Sous-Catégorie :  ▼

Auteur :  ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,17 €

Prix de revient TTC Total : 1,37€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,84 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Riz basmati	kg	0,48	Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide, changer l'eau.  Mettre le riz dans une russe et ajouter l'eau froide 1 cm au dessus du riz  Porter à ébullition, puis mettre le feu le plus doux possible couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'eau.  Laisser gonfler le riz	00:05:00	00:10:00
Gros sel	kg	0,00			
<b>Finition</b>					
Beurre	kg	0,04	1		
Sel fin	kg	0,00	2		
			3	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Mousseline de légumes

Fiche technique de fabrication N°175

Pour  Part(s)

Catégorie :

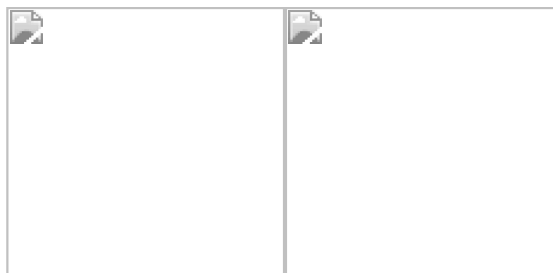
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,73 €

Prix de revient TTC Total : 5,86€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	2,00			
Poivre du moulin	kg	0,00	1 Eplucher et laver les carottes	00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Gros sel	kg	0,00	2 Tronçonner les carottes	00:05:00	
Crème UHT 35%	L	0,40			
Oeufs	Pièce	4,80	3 Cuire les légumes a l'Anglaise		00:10:00
<b>Cuisson</b>					
Beurre	kg	0,08	4 Rafraîchir		00:15:00
			5 Passer les carottes au moulin à légumes ou au cutter, ajouter l'oeuf, la crème, et assaisonnement	00:10:00	
			6 Mouler dans les moules a dariole beurrés et cuire au bain-marie au four	00:10:00	00:30:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# FONDANT CHOCOLAT

Fiche technique de fabrication N°2556

Pour  Part(s)

Catégorie :

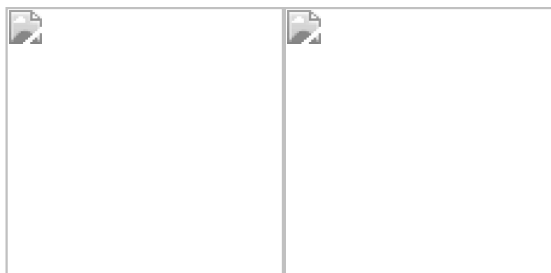
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,96 €

Prix de revient TTC Total : 7,67€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 401,70 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Beurre	kg	0,27	Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine.	00:05:00	
Couverture noire	kg	0,27			
Sucre en poudre	kg	0,27	Faire fondre le chocolat avec le beurre		00:05:00
Farine t45	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	8,00	ajouter le chocolat fondu dans le premier mélange.	00:05:00	
<b>Décours</b>					
Menthe fraîche	Botte	0,67	Mouler dans des ramequins préalablement chemisés, cuire à four chaud 200° C pendant 8 minutes	00:05:00	00:10:00
			Démouler dès la sortie du four.	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

