

Noix de saint jacques et foie gras, jus de coquillages mousseux

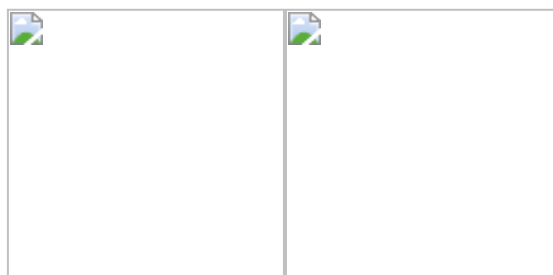
Fiche technique de fabrication N°2714

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,83 €
 Prix de revient TTC Total : 48,33€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 62,21 KJ
 Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|----------------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------|------|
| Base | | | base | | |
| Foie gras conserve | kg | 0,40 | préparer et éponger les noix de saint jacques | | |
| Beurre | kg | 0,10 | détailler le foie gras en petit dès | | |
| Sauce | | | sauce | | |
| Huile d'olives | L | 0,10 | bien gratter ee laveres moules et les coques | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | Ciseler l'échalote et hach le persil | | |
| Poivre blanc | kg | 0,01 | | | |
| Noix de St Jacques | kg | 0,60 | Ouvrir les moules et les coques à la marinière, avec très peu de vin blanc | | |
| Sauce | | | | | |
| Echalotes | kg | 0,10 | Décoquiller les coquillages | | |
| Beurre | kg | 0,10 | Récuperer et réduire le jus de coquillages | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | | | |
| Coques | kg | 0,20 | passer au chinois et monter au beurre | | |
| Poivre blanc | kg | 0,01 | | | |
| Vin blanc | L | 0,10 | | | |
| Moules bouchot barquettes(1.4kg) | barquette | 0,25 | Cuisson | | |
| Décors | | | Faire saisir dans les noix a l'huile d'olive très chaude et les garder translucide a l'intérieur, assisonner | | |
| Cerfeuil | Botte | 0,25 | Dressage | | |
| Ciboulette | Botte | 0,20 | dans le fond d'une assiette creuse, disposer un fond de sauce montée au beurre et émulsionnée au mixer | | |
| Plaque de feuilletage (700g) | Pièce | 0,18 | disposer trois noix par assiette et parsemmer de dès de foie gras. Ajouter les éléments de décors. Et un fleuron de pate feuilletée | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

Sole braisée et glacée au champagne

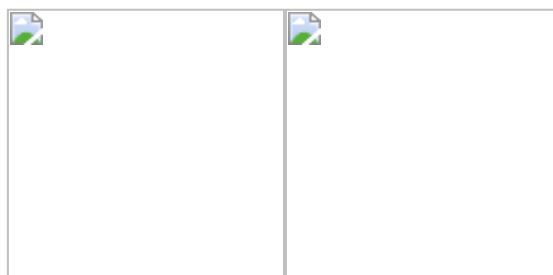
Fiche technique de fabrication N°2715

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,89 €
 Prix de revient TTC Total : 58,92€

Produit allergène : Lait, Oeuf, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 677,28 KJ
 Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------|--------|----------------------------|--|------------------------------|------|
| Base | | | base | | |
| Echalotes | kg | 0,10 | Ebarber ecailler et enlever la peau noire des soles | | |
| Beurre | kg | 0,10 | désarêter pour farcir | | |
| Sole portion (0.250kg) | pièce | 10,00 | farcir les soles | | |
| farce | | | farce | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | réaliser une farce mousseline de merlan | | |
| Fumet de poisson 750 g | Kg | 0,08 | cuisson | | |
| Champagne Massé 75cl | Btelle | 0,20 | eplucher, laver et tailler les légumes en grosse mirepoix | | |
| Poivre blanc | kg | 0,01 | suer la GA au beurre sans coloration, disposer dans le fond d'un plat gastro beurré et assaisonné. | | |
| farce | | | plaquer les soles peau blanche en dessus, mouiler avec champagne et fumet froid | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | Braiser lentement au four | | |
| Filet de merlan | kg | 0,30 | sauce | | |
| Poivre blanc | kg | 0,01 | Passer le fond de cuisson des sole au chinois, réduire et crêmer | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,30 | Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et incorporer a la sauce | | |
| Blancs d'oeufs litre | L | 0,06 | glaçage | | |
| Sauce | | | disposer une sole par assiette, napper de sauce et glacer a la salamandre. | | |
| Oeufs | Pièce | 1,00 | Garniture | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | Laver et tournée et cuire des pommes vapeur | | |
| Poivre blanc | kg | 0,01 | Réaliser une fondue de poireaux | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,25 | tailler le celeri en bâtonnets et cuire vapeur en les gardant croquant | | |
| Jaunes d'oeufs litre | L | 0,05 | dressage | | |
| Garniture | | | disposer la garniture autour de la sole et ajouter les éléments de décors | | |
| Céleri rave | kg | 1,50 | | | |
| Pommes de terre B.F.15 | kg | 1,50 | | | |
| Poireaux | kg | 1,00 | | | |
| Décors | | | | | |
| Aneth | Botte | 0,20 | | | |
| Tomates Cerise 0,250g | Pièce | 1,00 | | | |
| Hygiène | | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | |
| | | | | Conservation | |

Tartelette caramel beurre salée et poires

Fiche technique de fabrication N°2716

Pour Part(s)

Catégorie :

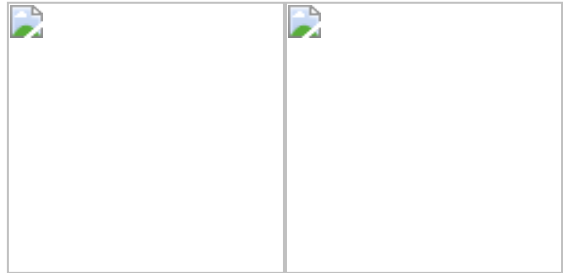
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,93 €

Prix de revient TTC Total : 9,26€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 655,04 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------|----------------------------|----------|---|--------------|------|
| Pâte | | | pâte | | |
| Amandes poudre | kg | 0,09 | réaliser une pâte sablé | | |
| Beurre | kg | 0,25 | foncer des tartelettes | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | cuisson | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,25 | cuire les tartelettes a blanc | | |
| Farine t45 | kg | 0,50 | sauce | | |
| Oeufs | Pièce | 2,50 | réaliser un caramel et décuire a la crème, ajouter le beurre et la fleur de sel | | |
| Sauce | | | | | |
| Beurre | kg | 0,03 | garnir les tartelettes froides avec le caramel refroidi. | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,25 | Eplucher citronner et tailler les poires en tranches très fines | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,38 | Disposer en rosace sur le caramel | | |
| Fleur de sel | Boîte | 0,01 | décors | | |
| Garniture | | | | | |
| Poire conférence | kg | 1,00 | dresser et décorer avec les feuilles de menthe | | |
| décors | | | | | |
| Menthe fraîche | Botte | 0,25 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

