

# Mille feuilles en bande

Fiche technique de fabrication N°558

Pour  Part(s)

Catégorie :

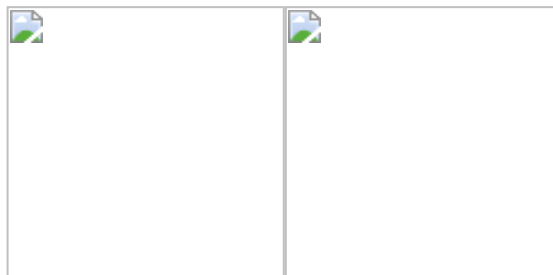
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,607 €

Prix de revient TTC Total : 4,858€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 355,957 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
<b>Pâte feuilletée</b>			<b>BASE</b>					
Margarine feuilletage	kg	0,300	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours	1899-12-30 00:30:00				
Sel fin	kg	0,050						
Farine t45	kg	0,400						
Eau	L	0,200	2 Pour un mille feuilles de 8 personnes, abaisser 1 plaque de feuilletage d'environ 50 cm de long sur 40 de large	1899-12-30 00:20:00				
<b>Crème pâtissière</b>								
Sucre en poudre	kg	0,125	3 Cuire après repos					
Vanille liquide	L	0,002						
Farine t45	kg	0,600						
Cointreau	Btelle	0,020	4 Confectionner une crème pâtissière	1899-12-30 00:15:00				
Oeufs	Pièce	4,000						
Lait 1/2 écrémé	L	0,500						
<b>Finition</b>			<b>MONTAGE</b>					
Couverture noire	kg	0,050	5 Découper délicatement la plaque de feuilletage cuit en 3 bandes de 12 cm de large sur 50 de long	1899-12-30 00:02:00				
Sucre glace	kg	0,100						
						6 Masquer la première bande avec la pâtissière	1899-12-30 00:05:00	
						7 Recouvrir avec une seconde bande de feuilletage, la masquer également de pâtissière	1899-12-30 00:02:00	
						8 Recouvrir avec la dernière bande retournée	1899-12-30 00:05:00	
						9 Parer légèrement si nécessaire	1899-12-30 00:01:00	
						10 Glacer au Sucre glace	1899-12-30 00:05:00	
						<b>DRESSAGE</b>		
						11 Sur plateau rectangulaire avec papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique				Conservation		

# Salade multicolore

Fiche technique de fabrication N°2935

Pour  Part(s)

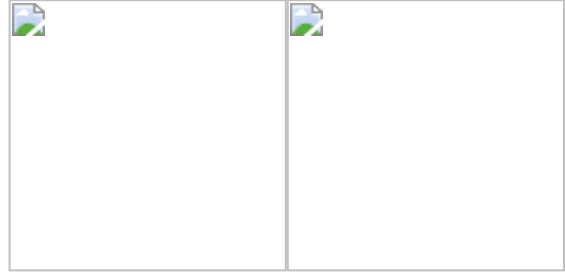
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,286 €

Prix de revient TTC Total : 5,145€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 184,642 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Tomates cerise	kg	0,533	1 laver les légumes. Tailler les légumes en rondelles.	00:10:00	
Oignons Rouges	pièce	0,067			
Petits pois frais	kg	0,067	2 Cuire les petits pois à l'anglaise et les rafraichir		00:10:00
Radis	kg	0,067			
Cerfeuil	Botte	0,167	3 Mélanger tout les légumes ensemble, assaisonner et arroser d'huile d'olive.	00:05:00	
Roquette	kg	0,033			
Huile d'olives	L	0,067			
Fleur de sel	kg	0,007	4 Dresser la salade dans des assiettes creuse ou des bols, saupoudrer de pluches de cerfeuil et d'un filet de vinaigre balsamique.	00:10:00	
Poivre blanc	kg	0,003			
Hygiène			Maitrise des Points critique	Conservation	
Erreurs à ne pas commettre					

# Yakitori de la mer, brunoise passion

Fiche technique de fabrication N°2936

Pour  Part(s)

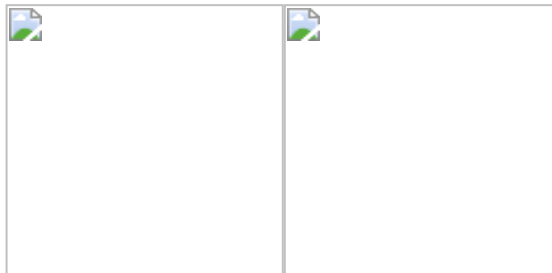
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,205 €

Prix de revient TTC Total : 12,821€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 230,091 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Noix de St Jacques fraîches	kg	0,200	1 <b>Base</b>	00:20:00	
Langoustines ( queues )	kg	0,400	laver les légumes et les tailler en fine brunoise		
Fruits de la passion	kg	0,100	2 Décortiquer les langoustines et éponger les noix de saint jacques sur un papier absorbant	00:10:00	
Tomates	kg	0,200	3 Couper les fruits de la passion en deux et verser les graines dans un petit tamis, presser pour en extraire tout le jus.	00:05:00	
Coriandre fraîche	Botte	0,500	Ajouter le sel et le poivre et l'huile d'olive.		
Piment d'espelette	pot	0,005	4 <b>Garniture</b>	00:20:00	
Huile d'olives	L	0,100	Réaliser une mini ratatouille avec les légumes et les garder croquants		
Sel fin	kg	0,005	5 <b>Brochettes</b>	00:10:00	00:05:00
Courgettes	kg	0,200	Piquer une noix de saint jacques et une queue de langoustine sur chaque brochette et les faire saisir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.		
Poivrons verts	kg	0,200	6 <b>Dressage</b>	00:10:00	
Oignons	kg	0,200	Dresser la ratatouille au centre des assiettes, disposer harmonieusement quatre brochettes par dessus et décorer avec les feuille de coriandre et la sauce au fruits de la passion.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		