

# Velouté de châtaignes au cèpes

Fiche technique de fabrication N°434

Pour  Part(s)

Catégorie :

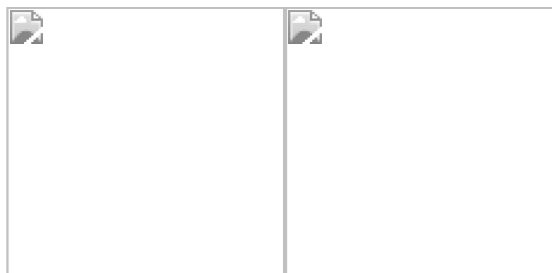
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,61 €

Prix de revient TTC Total : 6,42€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 211,39 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,03	1 Emincer les poireaux, les carottes et les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Poireaux	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	2 Entailler les châtaignes, les pocher pendant 20 mn, les éplucher	1899-12-30 00:40:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,03			
Marrons surgelés	kg	0,25	3 Faire suer les poireaux, les carottes et les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Oignons	kg	0,03			
Crème UHT 35%	L	0,05	4 Singer	1899-12-30 00:05:00	
<b>Garniture</b>					
Cerfeuil	Botte	0,50	5 Mouiller avec le fond de volaille, saler	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,04			
Pain de mie tranché	Pièce	0,15	6 Porter a ébullition et ajouter les châtaignes	1899-12-30 00:05:00	
Marrons surgelés	kg	0,05			
Cepes secs	kg	0,01	7 Cuire pendant 20 mn		
			8 Passer au moulin a légumes ou au mixeur puis au chinois	1899-12-30 00:10:00	
			9 Réchauffer et ajouter la crème	1899-12-30 00:05:00	
			<b>GARNITURE</b>		
			10 Cuire les châtaignes, les éplucher et les concasser en petits morceaux	1899-12-30 00:20:00	
			11 Effeuille et laver le cerfeuil	1899-12-30 00:10:00	
			12 Découper les tranches de pain de mie en petits cubes et les faire sauter au beurre	1899-12-30 00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			13 Ajouter les châtaignes concassées au velouté, servir en soupière	1899-12-30 00:02:00	
			14 Parsemer la surface du velouté de cerfeuil	1899-12-30 00:03:00	

15	Servir les croûtons de pain de mie a part	1899-12-30 00:05:00	
----	---	------------------------	--

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

# Ballotine de cabillaud, mousseline de langoustines et sauce hollandaise

Fiche technique de fabrication N°3070

Pour  Part(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,03 €   
 Prix de revient TTC Total : 12,12€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 385,02 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Filet de cabillaud	kg	0,50	Escaloper le filets de cabillaud en 8 escalopes		
<b>Farce</b>			<b>Farce mousseline</b>		
Sel fin	kg	0,00	Décortiquer les langoustines		
Poivre blanc	kg	0,00	Réaliser une farce mousseline avec la chair		
Langoustines surgelées	kg	0,10			
Crème UHT 35%	L	0,10			
Oeufs	Pièce	0,50			
<b>Sauce</b>			<b>Montage</b>		
Sel fin	kg	0,00	Badigeonner le cabillaud avec du blanc d'oeuf, saler et poivrer.		
Beurre	kg	0,13	Masquer avec la farce mousseline et rouler en ballotine dans du papier film		
Citrons	kg	0,05			
Oeufs	Pièce	2,00			
<b>Décor</b>			<b>Cuisson</b>		
Citrons	kg	0,05	Cuire les ballotines à la vapeur		
			<b>Sauce</b>		
			Réaliser une sauce Hollandaise		
			<b>Dressage</b>		
			Dresser sur plat ou sur assiette, ajouter les éléments de décors.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

