

Assiette d'AntiPasti

Fiche technique de fabrication N°2678

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,64 €

Prix de revient TTC Total : 10,55€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 843,19 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Aubergines au chevre			Carpaccio		
Huile d'olives	L	0,08	Passer la viande en cellule pour la faire raidir. Détailler des très fines tranches de viande et les déposer sur assiette		
Basilic	Botte	0,10			
Tomates cerise	kg	0,06	mélanger l'huile d'olive et le jus de citron. Déposer sur la viande a l'envoi. Décorer avec parmesa et basilic.		
Ail	kg	0,00			
Aubergines	kg	0,40	Aubergines au chevre frais		
Fromage chèvre frais (faisselle 500g)	Pièce	0,40			
carpaccio bœuf			laver et tailler les aubergines en tranches de 3 mm dans le sens de la longueur	00:10:00	
Parmesan	kg	0,08			
Huile d'olives	L	0,04	Faire sauter les tranche à l'huile d'olive quelques minutes et les égoutter sur papier absorbant	00:05:00	00:05:00
Pulco citron	btelle	0,02			
Basilic	Botte	0,10	Bien égoutter le fromage de chevre, l'assisonner avec le sel, poivre, ail haché et huile d'olive. Ajouter du basilic ciselé.	00:15:00	
roti de bœuf	kg	0,20			
stick mozza			Déposer un fine couche sur les tranche d'aubergines et es rouler		
Farine t45	kg	0,08			
Chapelure	kg	0,08	Salade de poivrons		
Oeufs	Pièce	1,60	Peler les poivrons, les détailler en lanières. Les faire mariner dans l'huile d'olive avec ail haché et basilic		
salade poivrons					
Poivrons verts	kg	0,08	Croustillants mozza		
Poivrons rouges	kg	0,08			
Huile d'olives	L	0,08	détailler la mozzarella en batonner de 2 cm par 4 cm		
Pulco citron	btelle	0,02	réaliser une anglaise et paner les sticks		
Basilic	Botte	0,10	frirer a l'envoi		
Poivrons jaunes	kg	0,08			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

ESCALOPES DE VEAU NAPOLITAINE

Fiche technique de fabrication N°1589

Pour Couvert(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,07 €
 Prix de revient TTC Total : 20,27€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 264,18 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE ET PANER		
Beurre	kg	0,03	Vérifier et aplatir les escalopes		
Huile de tournesol	L	0,05	Paner a l'anglaise (mélanger le Parmesan a la chapelure)		
Poivre du moulin	kg	0,01	CUISSON : sauter		
Sel fin	kg	0,01	Réaliser le fond lié		
Fond brun lié 750 g	kg	0,20	TOMATE CONCASSEE		
Escalopes de veau (150g)	Pièce	4,00	Monder et concasser les tomates		
Eléments pour paner			Ciseler l'échalote, préparer ail et bouquet garni		
Parmesan	kg	0,02	Etuver la tomate concassée		
Huile de tournesol	L	0,02	SAUCE TOMATE		
Poivre du moulin	kg	0,01	Réaliser une sauce tomate		
Sel fin	kg	0,01	SPAGHETTI		
Farine t45	kg	0,05	Cuire les spaghetti		
Chapelure	kg	0,15	Lier au beurre		
Tomate concassée			FINITION DRESSAGE		
Echalotes	kg	0,03	Fond de veau en fond de plat		
Bouquet garni	Pièce	1,00	Escalopes sur le fond de veau		
Beurre	kg	0,02	Bouquet de tomate concassée sur les escalopes		
Poivre du moulin	kg	0,01	Dresser les spaghetti en légumier et la sauce tomate en saucière		
Sel fin	kg	0,01			
Ail	kg	0,01			
Tomates grosses	kg	0,40			
Sauce tomate					
Carottes	kg	0,04			
Bouquet garni	Pièce	1,00			
Beurre	kg	0,03			
Poitrine fumée	kg	0,10			
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,02			
Ail	kg	0,01			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,05			
Oignons	kg	0,04			
Spaghetti					
Beurre	kg	0,05			
Spaghetti	kg	0,30			
Gros sel	kg	0,01			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

OSSO BUCCO A LA NAPOLITAINE

Fiche technique de fabrication N°624

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,83 €

Prix de revient TTC Total : 15,34€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 054,45 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			GARNITURE AROMATIQUE		
Ossobucco	kg	1,00	1	Eplucher, laver les légumes et les tailler en fine brunoise	00:10:00
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,05			
Huile d'olives	L	0,05	2	Fariner les ossobucco, les colorer dans un sautoir	00:10:00
Garnit. aromat.			BASE		
Carottes	kg	0,05	3	Les ranger dans un rondo, ajouter la garniture aromatique et faire suer	00:10:00
Céleri branche	kg	0,03			
Bouquet garni	Pièce	0,50	4	Déglacer au vin blanc, et mouiller de fond de veau lié	00:05:00
Ail	kg	0,02			
Oignons	kg	0,05			
Tomate pelée 4/4	boîte	0,50	5	Cuire a four et a couvert	00:60:00
Sauce			6	En fin de cuisson rectifier l'assaisonnement	00:05:00
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,10			
Fond brun lié 750 g	kg	0,03			
Garniture			GARNITURE ET FINITION		
Tomates	kg	0,40	7	Monder les tomates et réaliser une tomate concassée cuite	00:05:00 00:15:00
Oranges	kg	0,05	8	Tailler des zestes d'oranges et de citron, et les blanchir, tailler une tranche d'orange cannellée par ossobucco	00:05:00
Ail	kg	0,01			
Persil plat kilo	kg	0,01			
Citrons	kg	0,05	9	Hacher le persil	00:05:00
Echalotes	kg	0,05	10	Ajouter les zestes blanchis a la sauce des ossobucco	00:05:00
			DRESSAGE		
			11	Placer les ossobucco dans un plat creux, napper de sauce	00:05:00
			12	Placer une tranche d'orange sur chaque ossobucco, un bouquet de tomate concassée au centre de la tranche d'orange et une pointe de persil sur la tomate	00:05:00
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

Panna cotta

Fiche technique de fabrication N°2594

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,96 €

Prix de revient TTC Total : 7,70€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 105,29 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Gélatine en feuille	Feuille	4,80	1 faire ramollir les feuilles de gélatines dans de l'eau froide		00:05:00
Sucre en poudre	kg	0,12			
Vanille liquide	L	0,00	coulis		
Crème UHT 35%	L	1,20			
Sauce			2 passer les framboises au cutter avec le sucre et le jus de citron.	00:05:00	
Framboises surgelées	kg	0,20	3 passer au chinois et réserver au froid	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,16			
Pulco citron	btelle	0,04			
Décors			Pannacotta		
Menthe fraîche	Botte	0,20	4 faire chauffer la crème liquide avec le sucre et la gousse de vanille fendue. Ajouter la gélatine, passer au chinois,		00:10:00
			5 Mouler dans les verres et faire prendre au froid		00:60:00
			dressage		
			6 sortir les panacota et couler une fine couche de coulis dessus décorer avec feuilles de menthe	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

TIRAMISU

Fiche technique de fabrication N°1882

Pour Part(s)

Catégorie :

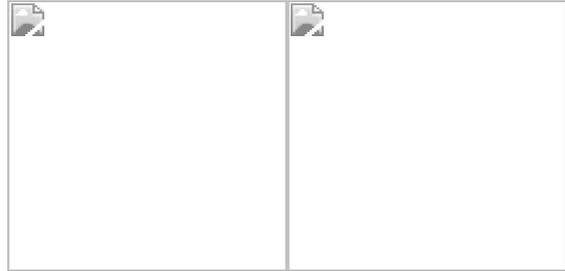
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,79 €

Prix de revient TTC Total : 6,33€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 28 799,71 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Oeufs	Pièce	4,00	1 clarifier les œufs		
Biscuits a la cuillère	Pièce	16,00	2 monter les blancs en neige ferme, serrer avec le sucre en poudre		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Mascarpone	kg	0,25	3 battre le mascarpone et ajouter les jaunes d'œufs		
sirop					
Amaretto	Btelle	0,10	4 incorporer les blancs en neige au mélange délicatement		
Extrait de café	L	0,01			
Sucre en poudre	kg	0,12			
Finition			sirop		
Cacao en poudre	kg	0,01	5 réaliser un sirop avec l'eau le sucre, aromatiser avec l'extrait de café et l'amaretto		
			montage		
			6 imbiber les biscuits et les déposer dans le fond du récipient, couvrir de crème, remettre une couche de biscuit et couvrir de crème.		
			7 passer au froid.		1899-12-30 00:30:00
			8 saupoudrer de chocolat en poudre au moment de servir		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

