

Feuilleté de boudin blanc aux pommes

Fiche technique de fabrication N°1314

Pour Part(s)

Catégorie :

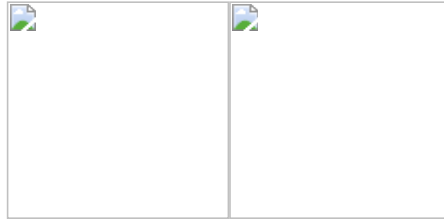
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,932 €

Prix de revient TTC Total : 15,459€

Produit allergène : Gluten, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 505,925 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------------|----------------------------|------------------------------|---|----------|----------|
| Base | | | 1 BASE | | |
| Boudin blanc | kg | 1,200 | Tailler les boudins en sifflet. Les tranches obtenues sont plaquées, puis chauffées sous la salamandre a la commande. | 00:10:00 | |
| Garniture | | | 2 GARNITURE | | |
| Pommes Golden | kg | 1,200 | Eplucher, vider, tailler en quartiers et sauter les quartiers de pommes au beurre. | 00:10:00 | |
| Beurre | kg | 0,100 | Déglacer le sautoir avec le fond brun lié, passer au chinois et monter au beurre | | |
| Feuilletés | | | 3 FEUILLETE | | |
| Plaque de feuilletage (700g) | Pièce | 0,500 | Dans une plaque de feuilletage surgelée, détailler 8 feuilletés à votre convenance | 00:10:00 | |
| Sauce | | | | | |
| Beurre | kg | 0,050 | Les plaquer et passer à la dorure | 00:05:00 | |
| Fond brun lié 750 g | kg | 0,020 | Cuire au four à 200° C | | 00:15:00 |
| Décors | | | 4 DRESSAGE | | |
| Cerfeuil | Botte | 0,250 | Réchauffer les feuilletés au four, les garnir avec les pommes sautées et assaisonnées, déposer les rondelles de boudins sur les pommes. | 00:10:00 | |
| | | | Mettre un cordon de sauce autour du feuilleté et Décorer | 00:05:00 | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

Médallions de lotte au lard, sauce vanille

Fiche technique de fabrication N°2506

Pour Part(s)

Catégorie :

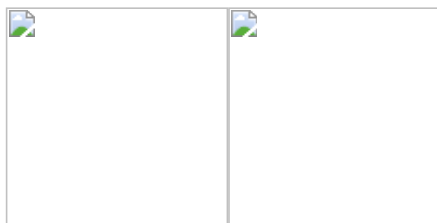
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,588 €

Prix de revient TTC Total : 22,353€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 135,939 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|---------------------------|----------------------------|----------|--|--------------|----------|
| Base | | | Base | | |
| Lotte | kg | 1,000 | Eplucher et lever les filets de lotte | 00:10:00 | |
| Poitrine fumée (tranches) | Pièce | 16,000 | | | |
| Sauce | | | portionner les filet de lotte en médaillon | | |
| Vanille gousse | Pièce | 0,500 | | 00:15:00 | |
| Echalotes | kg | 0,100 | Entourer chaque médaillon d'un morceau de poitrine fumée | 00:10:00 | |
| Vin blanc | L | 0,100 | | | |
| Fumet de poisson 750 g | Kg | 0,015 | Faire sauter les médaillons en les arrosant pendant la cuisson | 00:10:00 | |
| Beurre | kg | 0,050 | | | |
| Crème liquide UHT | L | 0,150 | Sauce | | |
| Décors | | | Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les grains. | | |
| Ciboulette | Botte | 0,125 | Faire suer les échalotes ciselées au beurre, ajouter le vin blanc et réduire de moitié | 00:05:00 | 00:10:00 |
| Tomates cerise | kg | 0,063 | Ajouter les grains de vanille et monter au beurre blanc. | | |
| | | | Dressage | | |
| | | | Déposer les médaillon de lottes dans l'assiette, sauce autour ou en saucières et les éléments de décors. | 00:10:00 | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Purée Creçy

Fiche technique de fabrication N°2024

Pour Part(s)

Catégorie :

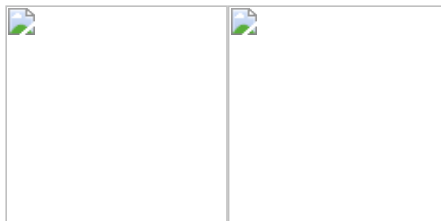
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,354 €

Prix de revient TTC Total : 1,415€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 26,784 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------|----------------------------|----------|------------------------------|--------------|------|
| Base | | | | | |
| Carottes | kg | 1,200 | | | |
| Beurre | kg | 0,040 | | | |
| Sel fin | kg | 0,040 | | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,040 | | | |
| Crème liquide UHT | L | 0,040 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Biscuit roulé au chocolat et crème anglaise

Fiche technique de fabrication N°343

Pour Parts

Catégorie :

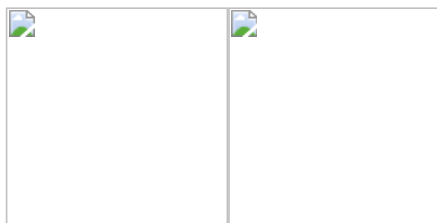
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,602 €

Prix de revient TTC Total : 2,406€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 125,179 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-----------------------|-------|----------|--|------------------------|----------|
| Pâte | | | | | |
| Beurre | kg | 0,020 | | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,050 | | | |
| Amandes poudre | kg | 0,050 | | | |
| Farine t45 | kg | 0,016 | | | |
| Oeufs | Pièce | 3,600 | | | |
| Ganache | | | | | |
| Beurre | kg | 0,020 | | | |
| Couverture noire | kg | 0,080 | | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,050 | | | |
| Crème anglaise | | | | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,050 | | | |
| Vanille liquide | L | 0,020 | | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,200 | | | |
| Oeufs | Pièce | 1,600 | | | |
| | | | PATE | | |
| | | | 1 Réunir la poudre d'amandes + le sucre | 1899-12-30 00:05:00 | |
| | | | 2 Mélanger au fouet le mélange précédent et les 4 oeufs entiers | | |
| | | | 3 Ajouter la farine | 1899-12-30 00:02:00 | |
| | | | 4 Monter 4 blancs et les serrer au sucre ajouter au mélange précédent | | |
| | | | 5 Ajouter le beurre fondu froid | 1899-12-30 00:05:00 | |
| | | | 6 Réaliser une ganache | 00:10:00 | |
| | | | CUISSON | | |
| | | | 7 Plaquer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire à four chaud 180°C | | 00:10:00 |
| | | | Montage | | |
| | | | Puncher légèrement le biscuit avec du sirop, masquer avec la ganache au chosolat refroidie et rouler en serrant bien. Réserver au froid | | |
| | | | Crème anglaise | | |
| | | | Réaliser une crème anglaise | | |
| | | | Dressage | | |
| | | | Dresser le biscuit roulé sur plat et crème anglaise en saucière ou détailler en tranche à l'assiette avec la sauce autour. | | |

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