

# Velouté de carottes aux blinis

Fiche technique de fabrication N°2932

Pour  Part(s)

Catégorie :

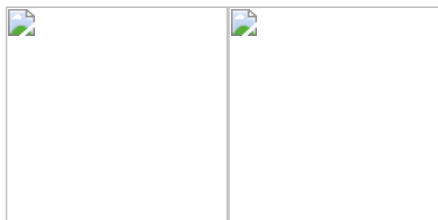
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,584 €

Prix de revient TTC Total : 2,335€

**Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 007,941 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Carottes	kg	0,800	<b>Base</b> 1 Eplucher et laver les carottes et les oignons.	00:05:00	
Oignons	kg	0,200			
Ciboulette	Botte	0,167	2 Hacher les oignons et emincer les carottes	00:10:00	
Crème UHT 35%	L	0,080			
Lait 1/2 écrémé	L	0,100	3 Faire suer l'oignons au beurre et ajouter les carottes	00:05:00	
Oeufs	Pièce	0,667			
Beurre	kg	0,033	4 Ajouter 1 litre d'eau, saler, couvrir et continuez la cuisson		00:20:00
Sel fin	kg	0,003			
Huile de tournesol	L	0,053	5 Mixer, ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement	00:05:00	
Farine de Sarrazin	kg	0,020			
Farine t45	kg	0,400	<b>Blinis</b> 6 Clarifier les oeufs, delayer la levure avec un peu de lait tiède.		
Levure de boulangerie	kg	0,007			
Cumin	kg	0,003	7 Melanger les deux farines, le sel fin, le cumin et les jaunes d'oeufs, ajouter le lait avec la levure et bien mélanger.	00:10:00	
			8 Laisser la pâte lever dans un endroit chaud		00:60:00
			9 faire fondre le beurre et monter les blancs en neige. Incorporer à la pâte délicatement.	00:05:00	
			10 Verser de petites quantité de pâte dans une poêle graissée et cuire sur les deux faces quelques minutes.	00:15:00	
			<b>Dressage et envoi</b> 11 Dresser le velouté en bol ou en assiette creuse, ajouter la ciboulette ciselée et les blinis à l'envoi.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Civet de lapin, pommes cocottes

Fiche technique de fabrication N°944

Pour  Part(s)

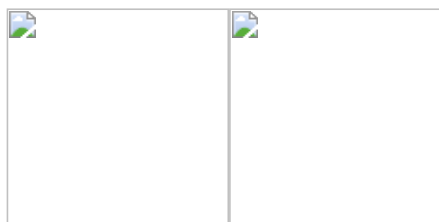
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,894 €

Prix de revient TTC Total : 19,577€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 410,091 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Lapin	kg	1,400	1 Parer et dégraisser le lapin	1899-12-30 00:05:00	
<b>Marinade</b>			2 Découper a cru		
Carottes	kg	0,080		1899-12-30 00:10:00	
Bouquet garni	Pièce	0,400			
Huile de tournesol	L	0,008	3 Mettre a mariner avec les légumes taillés en mirepoix et avec le vin, si possible 24 h a l'avance.	1899-12-30 00:30:00	
Sucre en poudre	kg	0,008			
Vin rouge	L	0,400			
Cognac	Btelle	0,020			
Oignons	kg	0,080	<b>CUISSON</b>		
<b>Cuisson</b>			4 Egoutter la viande		
Huile de tournesol	L	0,040		1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,001			
Sel fin	kg	0,002	5 Marquer en cuisson un ragoût a brun, mouiller avec la marinade et le fond	1899-12-30 00:10:00	
Farine t55	kg	0,020			
Cognac	Btelle	0,020	6 Cuire au four a couvert		1899-12-30 01:00:00
Fond brun lié 750 g	kg	0,280			
<b>Garniture</b>			7 Décanter, passer la sauce au chinois, et rectifier la liaison et l'assaisonnement		
Champignons de paris	kg	0,120		1899-12-30 00:05:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,120			
Beurre	kg	0,020	<b>GARNITURE</b>		
Poitrine fumée	kg	0,120	8 Champignons escalopés et sautés	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Huile de tournesol	L	0,020			
Sucre en poudre	kg	0,008	9 Petits oignons glacés a brun		1899-12-30 00:15:00
Tranche de pain de mie	Pièce	2,000			
Persil plat kilo	kg	0,012	10 Poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:05:00
<b>pommes cocottes</b>					
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200	11 Tourner et rissoler les pommes de terre	1899-12-30 00:20:00	1899-12-30 00:15:00
Beurre	kg	0,040	<b>FINITION</b>		
Huile de tournesol	L	0,040	11 Rassembler viande, sauce et garniture et faire réchauffer sans bouillir	1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	<b>DRESSAGE</b>		
Persil plat kilo	kg	0,002	12 en légumiers, décor avec pain de mie en coeur sauté et persil haché	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

Fiche technique de fabrication N°257

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,923 €

Prix de revient TTC Total : 7,387€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 200,718 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte Brisée</b>			<b>PATE BRISEE</b>		
Beurre	kg	0,080	1 Réaliser une pâte Brisée		
Sucre en poudre	kg	0,032			
Sucre en poudre	kg	0,032	2 Abaisser en cercle (taille suivant le nombre de couverts)		
Farine t55	kg	0,160			
Oeufs	Pièce	0,800			
Eau	L	0,032			
<b>Pâte a choux</b>			<b>PATE A CHOUX</b>		
Beurre	kg	0,080	3 Réaliser la pâte a choux		
Sucre en poudre	kg	3,200	4 Coucher la pâte sur le pourtour du disque de pâte Brisée		
Sucre en poudre	kg	3,200			
Farine t55	kg	0,120	5 Coucher des petits choux avec le reste de la pâte		
Oeufs	Pièce	0,800			
Eau	L	0,200	6 Dorer et cuire		
<b>Pâtissière</b>			<b>PATISSIERE</b>		
Sucre en poudre	kg	0,100	7 Réaliser une crème pâtissière		
Sucre en poudre	kg	0,100			
Farine t55	kg	0,060			
Oeufs	Pièce	3,200			
Lait 1/2 écrémé	L	0,400			
<b>Meringue</b>			<b>MERINGUE ITALIENNE</b>		
Sucre en poudre	kg	0,100	8 Réaliser une meringue italienne et l'incorporer dans la crème pâtissière encore chaude		
Sucre en poudre	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	1,600			
<b>Montage</b>			<b>MONTAGE</b>		
Sucre en poudre	kg	0,200	9 Glacer et garnir les choux		
Sucre en poudre	kg	0,200	10 Les coller au caramel sur le pourtour du cercle de pâte Brisée		
Eau	L	0,056	11 Garnir le centre avec la crème		
			<b>DRESSAGE</b>		
			12 Sur plat rond avec papier dentelle		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maîtrise des Points critique

Conservation