

# Gratin d'andouille

Fiche technique de fabrication N°2156

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,49 €

Prix de revient TTC Total : 5,96€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 870,56 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>1 base</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40	Cuire les pommes de terre "en robe des champs"		
Moutarde	kg	0,10	refroidir et émincer les pommes de terre, les ranger en rosace dans un plat rond, puis faire de même avec l'andouille sur les pdt		
Andouille de Vire	kg	0,20			
Crème UHT 35%	L	0,40	<b>2 sauce</b> mélanger crème et moutarde et arosé les andouilles		
			<b>3 cuisson</b> gratiner au four (220°)		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Cotriade

Fiche technique de fabrication N°2192

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,52 €

Prix de revient TTC Total : 36,17€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 213,52 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.		
<b>Base</b>			<b>Base</b> Eplucher et laver les pommes de terre et les tourner en vapeur.  Eplucher et hacher l'ail. Monder, épepiner et concasser les tomates. Eplucher et laver les oignons et les émincer  Hacher le persil				
Beurre	kg	0,10					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,80					
Poivre du moulin	kg	0,01					
Vin blanc	L	0,50					
Sel fin	kg	0,01					
Tomates	kg	0,50					
Ail	kg	0,02					
Oignons	kg	0,10					
<b>Garniture</b>				<b>Fumet</b> Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes	00:05:00	00:25:00	
Moules de bouchot	kg	0,50					
Poivre du moulin	kg	0,01					
Sel fin	kg	0,01					
Crevettes roses	kg	0,20					
Daurade	kg	0,60					
Echalotes	kg	0,05					
Maquereaux	kg	0,60					
Merlu	kg	0,60					
<b>Fumet</b>			<b>Garniture</b> Ecailler, habiller et laver les poissons.  Lever les filets et les portionner en morceaux de 60 grammes.  Ouvrir les moules à la marinière et réserver le jus de cuisson				
Carottes	kg	0,10					
Beurre	kg	0,05					
Arêtes pour fumet	kg	1,50					
Oignons	kg	0,10					
<b>Finition</b>				<b>Cuisson</b> Faire suer les oignons dans du beurre, lorsqu'ils sont fondus, ajouter les pommes de terre et les tomates concassés.  Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson et laisser cuire 10 minutes.  Ajouter les morceaux de poissons et recuire 5 minutes sur feu doux.	00:05:00	00:20:00	
Persil botte	Botte	0,05					
<b>Hygiène</b>					<b>Finition</b> Servir dans des assiettes creuses, pommes de terre au fond, morceaux de poissons dessus, ajouter les moules et les crevettes et terminer avec le bouillon et le persil haché	00:10:00	
<b>Erreurs à ne pas commettre</b>							
<b>Maitrise des Points critique</b>							
<b>Conservation</b>							

# Roulade Sévigné

Fiche technique de fabrication N°3063

Pour  Part(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,89 €   
 Prix de revient TTC Total : 31,10€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 132,80 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Huile de tournesol	L	0,10	Ouvrir les surêmes de pintades en portefeuille		
Suprême de pintade surgelé	Pièce	8,00			
<b>Farce</b>			<b>Farce</b>		
Champignons de paris	kg	0,20	Eplucher, laver et ciseler les échalotes		
Echalotes	kg	0,05	Laver et émincer les champignons		
Sel fin	kg	0,01	Tailler les blancs de poulet en cubes et les mixer avec l'oeuf, assaisonner		
Poivre blanc	kg	0,01	ajouter les légumes		
Beurre	kg	0,10			
Oeufs	Pièce	1,00			
Blancs de poulet	Pièce	2,00			
<b>Sauce</b>			<b>Montage</b>		
Pomme reinette	kg	0,30	Garnir les suprêmes de pintade avec la farce et les rouler et ficeler		
Cerneaux de noix	kg	0,05			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,20			
Cidre	Btelle	0,25			
<b>Finition</b>			<b>Cuisson</b>		
Persil botte	Botte	0,01	Faire saisir les roulade dans un beurre moussieux sur feu doux, mettre au four à 120°C pendant 20 minutes		
			<b>Sauce</b>		
			Sortir les roulades du four, dégraisser légèrement le plat, ajouter les pommes éplucher et taillées en dès, mouiller avec le cidre et le fond de volaille et remettre au four 15 minutes		
			<b>Finition</b>		
			Décanner les roulades et les pommes, faire réduire la sauce et la monter au beurre.		
			<b>Dressage</b>		
			Trancher les roulades et les servir sur assiettes avec les pommes et la sauce au cidre.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Coco de paimpol

Fiche technique de fabrication N°3018

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,46 €

Prix de revient TTC Total : 1,82€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 566,59 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Bouquet garni	Pièce	0,67	<b>Base</b> Faire tremper les coco toute la nuit dans de l'eau froide. Eplucher et laver les légumes Emincer les légumes Suer la garniture au beurre, ajouter les coco égouttés, mouiller à l'eau froide, ajouter le Bg. Ne pas saler Cuire jusqu'à ce que les coco soit moelleux. Assaisonner en fin de cuisson		
Oignons	kg	0,13			
Carottes	kg	0,13			
Haricots blancs secs	kg	0,33			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Kouign Amann

Fiche technique de fabrication N°2721

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,24 €

Prix de revient TTC Total : 1,95€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 712,29 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<b>Base</b>		
Sel fin	kg	0,01	Réaliser une pâte a pain, laisser reposer		
Farine t45	kg	0,20			
Levure de boulangerie	kg	0,01	Ramollir le beurre en pommade		
<b>Garniture</b>					
Beurre	kg	0,20	Abaissier la pâte en cercle y déposer le cercle de beurre et enfin le sucre.	00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,20			
			Donner trois tour simple sans repos entre les tours	00:10:00	
			Lui donner une forme ronde et le mettre dans un moule recouvert de papier sulfurisé. Badigeonner avec du lait et scarifier le dessus	00:05:00	
			Enfourner dans un four à 180 °C et cuire jusqu'à coloration		00:25:00
			Laisser refroidir quelques instant avant de démouler		
			Servir tiède		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

