

Caviar d'aubergines

Fiche technique de fabrication N°2931

Pour Part(s)

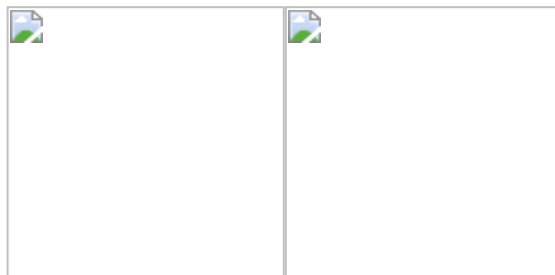
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,410 €

Prix de revient TTC Total : 1,641€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 20,088 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Aubergines	kg	0,400	1 Préchauffer le four à 180°C		
Ail	kg	0,016	1 Eplucher l'ail	00:10:00	
Citrons	kg	0,080	Laver, enlever la queue des aubergines et les piquer avec une fourchette.		
Huile d'olives	L	0,040	2 Enfourner les aubergines, retourner les de temps en temps jusqu'à ce que la peau soit bien noir.		00:40:00
Huile de sésame	bouteil	0,040	3 Retirer la peau et mixer la chair des aubergines	00:15:00	
Sel fin	kg	0,002	4 Piler l'ail dégermé avec le jus de citron et l'huile de sésame.	00:05:00	
Poivre blanc	kg	0,002	5 Ajouter l'ail à la pulpe d'aubergines et assaisonner	00:05:00	
Persil botte	Botte	0,100	6 Ajouter le persil haché.	00:05:00	
			7 Décorer avec des rondelles de citrons cannelées		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Filet de sandre au beurre blanc

Fiche technique de fabrication N°1052

Pour Part(s)

Catégorie :

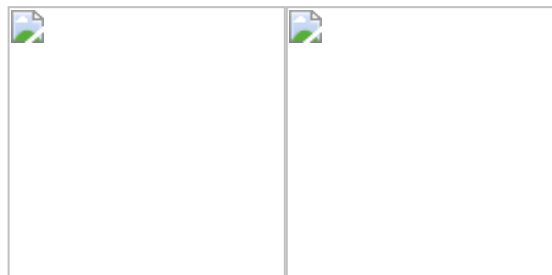
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,607 €

Prix de revient TTC Total : 10,427€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 421,576 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Farine t45	kg	0,050	Habiller le sandre, lever les filets et tailler des escalopes	00:15:00	
Beurre	kg	0,030			
Poivre du moulin	kg	0,003	Assaisonner et sauter au beurre	00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
Filet de sandre	kg	0,600			
Beurre blanc			Beurre Blanc		
Beurre	kg	0,125			
Sel fin	kg	0,003	Eplucher et ciseler les échalotes	00:05:00	
Vin blanc	L	0,050			
Echalotes	kg	0,025	Faire réduire les échalotes avec le vin blanc		00:05:00
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,125	Ajouter progressivement le beurre frais en morceaux sans cesser de fouetter	00:05:00	
Citrons	kg	0,100			
			dressage		
			Repartir la sauce au fond de l'assiette		
			Disposer le filet de sandre sur la sauce		
			Lustrer et décorer de pluches de cerfeuil		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Melon au Pineau

Fiche technique de fabrication N°534

Pour Part(s)

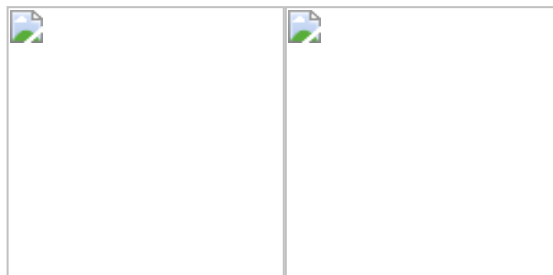
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,353 €

Prix de revient TTC Total : 5,412€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 495,504 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pineau	Btelle	0,200	1 Ouvrir le haut du melon en étoile, et éliminer les pépins	1899-12-30 00:10:00	
Melons portion	Pièce	2,000			
			2 Verser le pineau dans les melons et dresser sur glace	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

RIZ PILAF

Fiche technique de fabrication N°253

Pour Part(s)

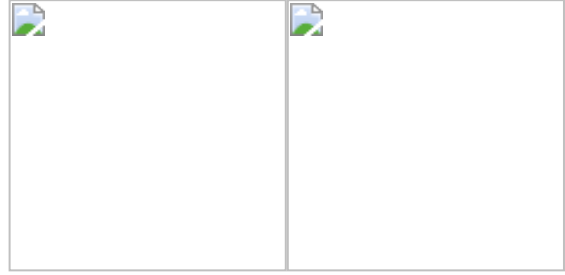
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,410 €

Prix de revient TTC Total : 1,642€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 7,366 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Bouquet garni	Pièce	0,667	1 Hacher les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,053			
Riz long	kg	0,267	2 Préparer le bouquet garni	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Oignons	kg	0,107	3 Nacrer le riz au beurre et le cuire a court mouillement au four avec sel et poivre blanc.	1899-12-30 00:10:00	
Finition					
Beurre	kg	0,027	4 Egrener en fin de cuisson	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Tarte fine aux pommes

Fiche technique de fabrication N°2065

Pour Part(s)

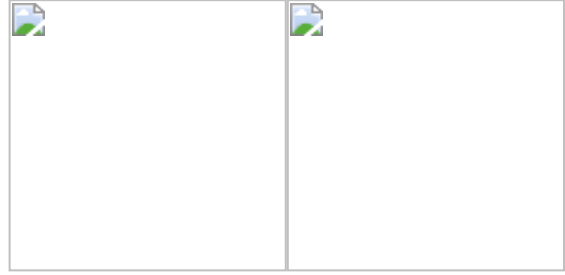
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,380 €

Prix de revient TTC Total : 1,518€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 619,595 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte feuilletée			PATE		
Margarine feuilletage	kg	0,100	1 Réaliser une pâte feuilletée a 6 tours	1899-12-30 00:30:00	1899-12-30 01:00:00
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,150			
Eau	L	0,075	2 Abaisser en disque de 10 cm	1899-12-30 00:10:00	
Garniture					
Pommes Golden	kg	0,250	4 Garnir avec les pommes emincées et cuire a four chaud	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,103			
Citrons	kg	0,050			
			GARNITURE		
			5 Eplucher, ouvrir, citronner, les pommes	1899-12-30 00:10:00	
			6 Emincer, napper de beurre, soupoudrer de sucre		
			FINITION		
			7 lustre beurre, ajouter boule de glace vaille	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	