

Choux chantilly

Fiche technique de fabrication N°59

Pour Part(s)

Catégorie :

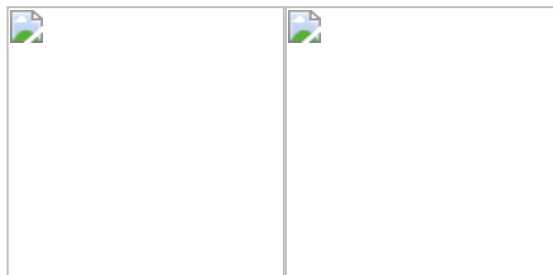
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,726 €

Prix de revient TTC Total : 2,902€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 532,374 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a choux			BASE		
Beurre	kg	0,050	1 Réaliser une pâte a choux	1899-12-30 00:20:00	
Sucre en poudre	kg	2,000			
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,075	2 Coucher les choux et les cuire	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:30:00
Oeufs	Pièce	0,500			
Eau	L	0,125			
Plaque			CHANTILLY		
Beurre	kg	0,005	3 Réaliser une crème chantilly	1899-12-30 00:15:00	
Chantilly					
Sucre glace	kg	0,020			
Vanille liquide	L	0,005	FINITION		
Crème liquide UHT	L	0,250	4 Garnir les choux et saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:20:00	
Finition					
Sucre glace	kg	0,010	5 Dresser sur plat et papier dentelles	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Fondue de poireaux

Fiche technique de fabrication N°1940

Pour Part(s)

Catégorie :

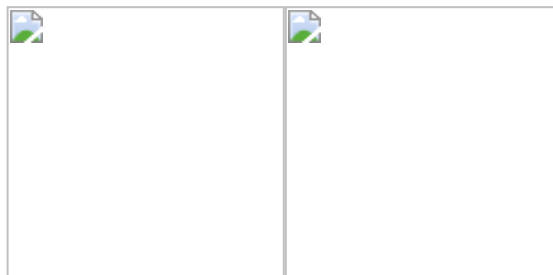
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,651 €

Prix de revient TTC Total : 2,604€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,683 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poireaux	kg	1,000	Préparer et laver les poireaux	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,002	Emincer les poireaux	1899-12-30 00:10:00	
Crème liquide UHT	L	0,080			
			Cuisson		
			Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		1899-12-30 00:15:00
			Crêmer en fin de cuisson	1899-12-30 00:05:00	
			Dressage		
			En légumier ou sur assiette.	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Papillote de saumon au beurre blanc

Fiche technique de fabrication N°2447

Pour Part(s)

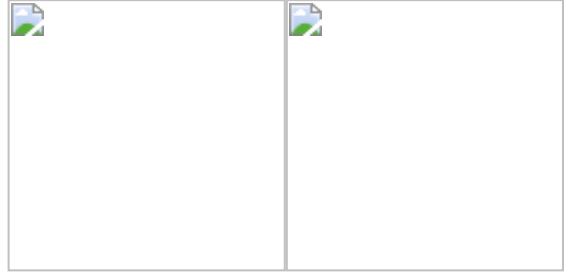
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,592 €

Prix de revient TTC Total : 14,367€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 145,094 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Beurre	kg	0,050			
Sel fin	kg	0,003			
Poivre blanc	kg	0,003			
filet de saumon sans peau	kg	0,600			
Garniture					
Carottes	kg	0,050			
Champignons de paris	kg	0,050			
Echalotes	kg	0,050			
Poireaux	kg	0,050			
Sauce					
Echalotes	kg	0,050			
Beurre	kg	0,125			
Décor					
Aneth	Botte	0,250			
Citrons	kg	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Avocat aux crevettes

Fiche technique de fabrication N°387

Pour Part(s)

Catégorie :

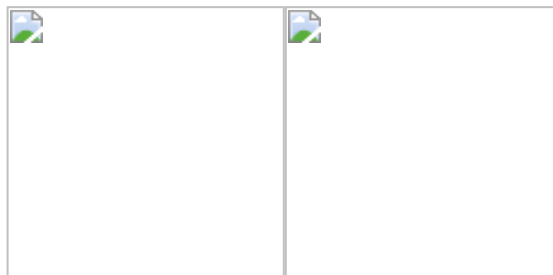
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,087 €

Prix de revient TTC Total : 4,347€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 252,531 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Avocats pièce	Pièce	2,000	1 Décortiquer les crevettes	1899-12-30 00:45:00	
Crevettes roses décortiquées	kg	0,200			
Citrons	kg	0,040			
Sauce cocktail			2 Ouvrir les avocats en deux et retirer le noyau	1899-12-30 00:10:00	
Moutarde	kg	0,010			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sauce anglaise	bouteille	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
			SAUCE COCKTAIL		
Vinaigre de vin rouge	L	0,002	3 Réaliser la sauce mayonnaise et l'aromatiser pour faire la sauce cocktail	1899-12-30 00:15:00	
Cognac	Btelle	0,010			
Oeufs	Pièce	0,800			
Ketchup (flacon)	flacon	0,010			
Décor			DRESSAGE		
Tomates	kg	0,080			
Cerfeuil	Botte	0,200			
Sucre en poudre	kg	0,040			
Persil plat kilo	kg	0,010			
			4 Mélanger les crevettes et la sauce cocktail, remplir les demi avocats	1899-12-30 00:05:00	
			5 Poser sur assiette, décor avec tomate en quartier, crevette non décortiquée, laitue ciselée, persil en branche, cerfeuil et olives noires	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	