

# Darne de saumon grillée Béarnaise

Fiche technique de fabrication N°718

Pour  Part(s)

Catégorie :

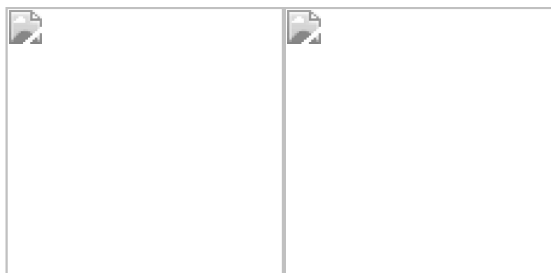
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,90 €

Prix de revient TTC Total : 15,60€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 721,95 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base et marinade</b>			<b>BASE</b>		
Saumon frais	kg	1,00	1 Habiller le saumon	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,05			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 Détailler les darnes	00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Persil plat kilo	kg	0,01	3 Mettre a mariner		00:30:00
Citrons	kg	0,10			
<b>Béarnaise</b>			<b>CUISSON</b>		
Echalotes	kg	0,02	4 Griller les darnes	00:10:00	
Estragon	Botte	0,25			
Beurre	kg	0,13			
Sel fin	kg	0,00	<b>BEARNAISE</b>		
Vinaigre de vin rouge	L	0,03	5 Réaliser une sauce béarnaise	00:10:00	
Oeufs	Pièce	2,00			
Persil plat kilo	kg	0,01	<b>DECOR</b>		
<b>Décor</b>			6 Préparer le persil frisé	00:05:00	
Persil plat kilo	kg	0,02			
Citrons	kg	0,15	7 Historier les citrons	00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 Darnes de saumon sur plat ovale, avec décor autour et sauce béarnaise a part en saucière	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# FLAN D'EPINARDS

Fiche technique de fabrication N°397

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,47 €

Prix de revient TTC Total : 1,88€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 63,28 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,04	1 Etuver les épinards au beurre sans coloration.		00:05:00
Sel fin	kg	0,01			
Epinars surgelés	kg	0,48	2 Egoutter, presser	00:05:00	
<b>Appareil</b>					
Muscade moulue	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	0,80	3 Réaliser un appareil a flan salé		
Piment de Cayenne	pièce	0,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,10			
Crème UHT 35%	L	0,10			
<b>Cuisson</b>					
Beurre	kg	0,02	4 Beurrer les moules		
			5 Hacher les épinards si nécessaire et les mélanger a l'appareil a flan		
			6 Remplir les moules avec ce mélange		
			7 Cuire au bain-marie		
<b>DRESSAGE</b>					
			8 Démouler sur plat ou sur assiette		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# POMMES VAPEUR

Fiche technique de fabrication N°523

Pour  Part(s)

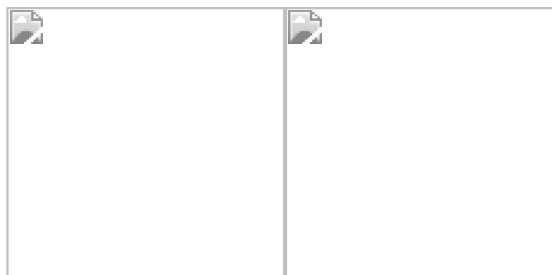
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,45 €

Prix de revient TTC Total : 1,78€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,87 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1	Eplucher les pommes de terre	
Gros sel	kg	0,00	2	Tourner les pommes de terre	
			<b>CUISSON</b>		
			3	Cuire a la vapeur	1899-12-30 00:20:00
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

# Iles flottantes

Fiche technique de fabrication N°1700

Pour  Part(s)

Catégorie :

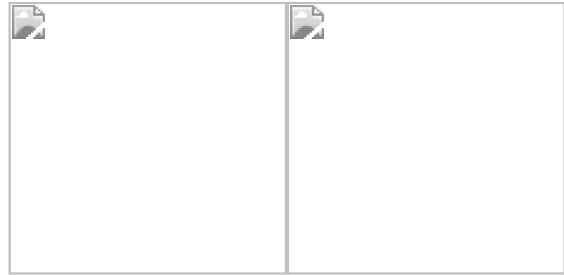
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,75 €

Prix de revient TTC Total : 3,00€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 970,92 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Meringue</b>			<b>MERINGUE</b>		
Sel fin	kg	0,00	1 Confectionner une meringue française		
Sucre en poudre	kg	0,15			
Oeufs	Pièce	4,00	2 Pocher cette meringue dans le liquide de cuisson, en lui donnant la forme d'oeufs		
<b>Liquide de cuisson</b>					
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	3 Déposer sur un torchon		
Vanille liquide	L	0,00			
<b>Crème anglaise</b>					
Sucre en poudre	kg	0,08	<b>CREME ANGLAISE</b>		
Kirsch	Btelle	0,01	4 Confectionner une crème anglaise		
Oeufs	Pièce	4,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	5 Refroidir et parfumer		
Vanille liquide	L	0,00			
<b>Caramel</b>					
Sucre en poudre	kg	0,15	<b>CARAMEL ET DECOR</b>		
<b>Décor</b>			6 Confectionner un caramel blond		
Amandes effilées	kg	0,10	7 Napper les blancs d'oeufs pochés et déposer quelques amandes effilées grillées avant le durcissement du caramel		
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 Remplir des ramequins de crème anglaise a mi-hauteur, et disposer les blancs d'oeufs pochés sur le dessus		
			Biscuit a part découpé en salle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		