

Assiette de tapas

Fiche technique de fabrication N°2323

Pour Part(s)

Catégorie :

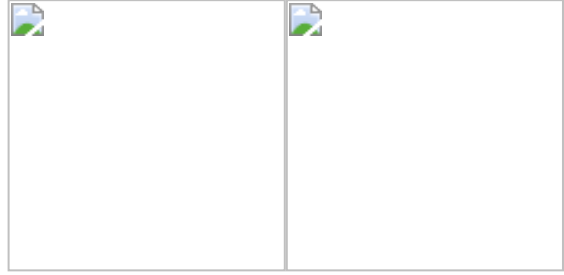
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,970 €

Prix de revient TTC Total : 7,880€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 297,269 KJ
 Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------------------|----------------------------|----------|------------------------------|--------------|------|
| tortilla | | | | | |
| Pommes de terre B.F.15 | kg | 0,120 | | | |
| Huile d'olives | L | 0,004 | | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 | | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | | | |
| Persil frisé kilo | kg | 0,002 | | | |
| Oeufs | Pièce | 4,000 | | | |
| moules | | | | | |
| Echalotes | kg | 0,004 | | | |
| Huile d'olives | L | 0,000 | | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 | | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | | | |
| Moules décortiquées surgelées | kg | 0,100 | | | |
| Ail | kg | 0,002 | | | |
| Vinaigre de cidre | bouteil | 0,004 | | | |
| jambon | | | | | |
| Baguette | Pièce | 0,002 | | | |
| Jambon de pays tranché | Tranche | 2,000 | | | |
| crevettes | | | | | |
| Crevettes roses | kg | 0,100 | | | |
| Huile d'olives | L | 0,002 | | | |
| Persil frisé kilo | kg | 0,002 | | | |
| Pulco citron | btelle | 0,002 | | | |
| Ail | kg | 0,002 | | | |
| Baguette | Pièce | 0,002 | | | |
| chorizo | | | | | |
| Huile d'olives | L | 0,002 | | | |
| Chorizo long | kg | 0,100 | | | |
| Oignons | kg | 0,008 | | | |
| olives | | | | | |
| Huile d'olives | L | 0,080 | | | |
| Ail | kg | 0,002 | | | |
| Olives noires 5/1 | boite | 0,002 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Crème Catalane

Fiche technique de fabrication N°2479

Pour Part(s)

Catégorie :

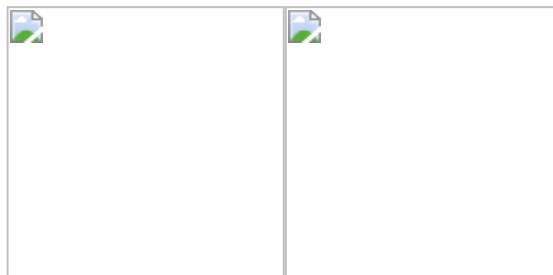
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,459 €

Prix de revient TTC Total : 1,834€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 436,356 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-----------------|----------------------------|------------------------------|--------------|----------|----------|
| base | | | | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,100 | | | |
| Oeufs | Pièce | 4,000 | 1 | | |
| Citrons | kg | 0,067 | | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,533 | | | |
| Oranges | kg | 0,067 | | | |
| Maïzena | boîte | 0,033 | | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,133 | 2 | | |
| Vanille liquide | L | 0,003 | | | |
| Cannelle poudre | kg | 0,003 | | | |
| Finition | | | | | |
| Cassonade | kg | 0,067 | 3 | 00:05:00 | 00:30:00 |
| | | | 4 | 00:05:00 | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

Base

Mélanger le lait la crème, la cannelle et la vanille et les écorces d'orange, porter à ébullition et laisser iinfuser.

Clarifier les oeufs, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la maïzena.

Cuisson

Verser le lait infusé sur les oeufs bien mélanger et remettre à cuire dans la russe comme une crème pâtissière.

Verser la crème cuite dans les moules à crème Catalane et passer au froid.

Finition

A l'envoie, saupoudrer de cassonade et passer au chalumeau ou sous la salamandre pour caraméliser

RIZ SAFRANE

Fiche technique de fabrication N°526

Pour Part(s)

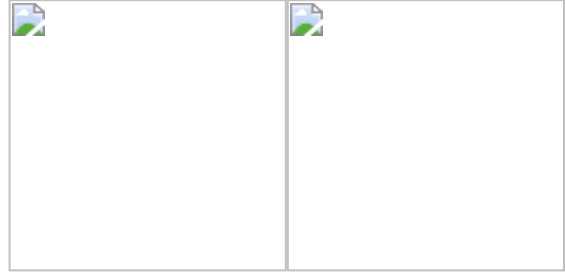
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,298 €

Prix de revient TTC Total : 1,192€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5,524 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-----------------|-------|----------------------------|--|--------------|----------|
| Base | | | BASE | | |
| Bouquet garni | Pièce | 0,500 | 1 Hacher les oignons | 00:05:00 | |
| Beurre | kg | 0,040 | | | |
| Riz long | kg | 0,200 | 2 Préparer le bouquet garni | 00:05:00 | |
| Sel fin | kg | 0,003 | | | |
| Safran | boîte | 0,001 | | | |
| Oignons | kg | 0,050 | 3 Cuire le riz a court mouillement en ajoutant le safran en début de cuisson | | 00:20:00 |
| Finition | | | | | |
| Beurre | kg | 0,020 | 4 Egrener en fin de cuisson | 00:05:00 | |
| Hygiène | | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Zarzuela

Fiche technique de fabrication N°2937

Pour Part(s)

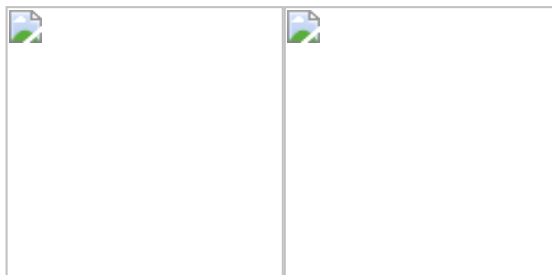
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,091 €

Prix de revient TTC Total : 16,362€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 316,832 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------------------|-------|----------|--|----------|----------|
| Base | | | Base | | |
| Poivrons rouges | kg | 0,133 | 1 Laver les légumes. Eplucher et hacher l'ail et l'oignon. Tailler les poivrons en brunoise | 00:15:00 | |
| Poivrons verts | kg | 0,133 | | | |
| Oignons | kg | 0,133 | | | |
| Ail | kg | 0,033 | | | |
| Persil botte | Botte | 0,333 | | | |
| Piment d'espelette | pot | 0,003 | | | |
| Sel fin | kg | 0,003 | | | |
| Vin blanc | L | 0,167 | 2 Faire suer à l'huile d'olive les oignons, l'ail et les poivrons en brunoise. ajouter sel, poivre, branche de thym, feuille de laurier et concentré de tomate et une pincée de sucre. Laisser mijoter pendant la préparatin des poissons et coquillages. | 00:05:00 | 00:20:00 |
| Huile d'olives | L | 0,067 | | | |
| Concentré de tomate boite 2/1 | Boite | 0,667 | 3 Tailler les poissons en morceaux de 50g chacun, assaisonner et légèrement fariner | 00:10:00 | |
| Moules de bouchot | kg | 0,667 | | | |
| Coques | kg | 0,400 | | | |
| Filet cabillaud | kg | 0,200 | Cuisson 4 Faire sauter les poissons dans un peu d'huile d'olive et de tournesol, puis les débarrasser dans un plat à paëlla ou une plaque gastro | 00:10:00 | |
| Filet de lieu frais | kg | 0,200 | | | |
| Filet de Dorade | kg | 0,200 | | | |
| Huile de tournesol | L | 0,067 | | | |
| Fumet de poisson 750 g | boîte | 0,013 | 5 laver et gratter les coquillages. 6 Faire ouvrir les coquillages à la poêle dans un peu d'huile d'olive, ajouter sur le poisson. | 00:05:00 | |
| | | | | | |
| | | | 6 Laisser réduire le jus des coquillages et jouter la sauce tomate. Mouiller avec le fumet de poissons et le vin blanc. Vérifier l'assaisonnement. Verser sur les poissons et les coquillages. Laisser mijoter à couvert | 00:05:00 | 00:20:00 |
| | | | | | |
| | | | Dressage 7 Terminer avec un jus de citron et envoyer directement dans le palt à paëlla ou bien dresser sur assiette. Cécorer avec le persil et le citron. | 00:05:00 | |

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation