

Bavette a l'échalotes

Fiche technique de fabrication N°2015

Pour Part(s)

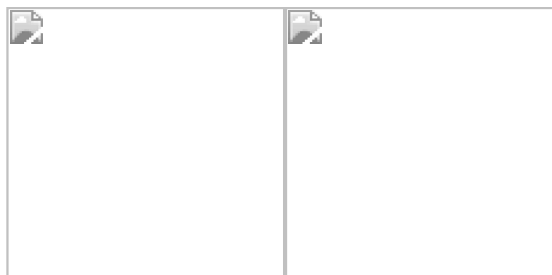
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,32 €

Prix de revient TTC Total : 26,58€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 219,29 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,05	Détailler les bavettes en pièces de 0.150kg	00:20:00	
Huile de tournesol	L	0,20	Eplucher laver et émincer les échalotes		
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Bavette d'aloyau	kg	1,20	Cuisson		
Sauce			Faire sauter les bavettes dans la matière grasse selon l'appoint de cuisson désiré		
Echalotes	kg	0,20			
Beurre	kg	0,05	Sauce		
Poivre du moulin	kg	0,01	Faire suer les échalottes dans le récipient de cuisson des bavettes, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond brun, réduire à nouveau et monter au beurre		
Sel fin	kg	0,01			
Vin blanc	L	0,20			
Fond brun lié 750 g	kg	0,20			
Décors			Dressage		
Persil kilo	kg	0,10	Dresser les bavettes sur assiette, napper avec la sauce		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

POMMES AU FOUR, CREME CIBOULETTE

Fiche technique de fabrication N°218

Pour Part(s)

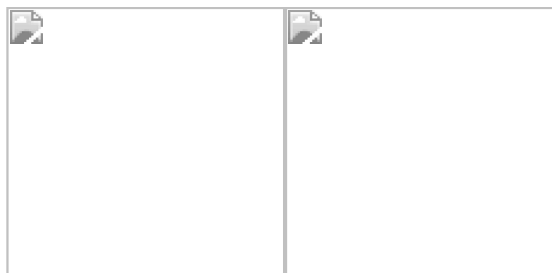
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,50 €

Prix de revient TTC Total : 2,01€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 238,67 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gros sel	kg	0,20			
Pommes de terre Bintje	kg	1,00	1 Laver et brosser les pommes de terre non épluchées	1899-12-30 00:20:00	
Crème ciboulette			2 Plaquer sur gros sel et cuire au four		
Ciboulette	Botte	0,10			
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Citrons	kg	0,05	SAUCE CIBOULETTE		
Crème épaisse	kg	0,15	3 Ciseler la ciboulette	1899-12-30 00:05:00	
			4 mélanger crème, citron et ciboulette, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
			5 Dresser en saucière	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			6 Pomme de terre ouverte ou entière sur plat en garniture	1899-12-30 00:05:00	
			7 Saucière de crème a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Mousse au Chocolat

Fiche technique de fabrication N°368

Pour Part(s)

Catégorie :

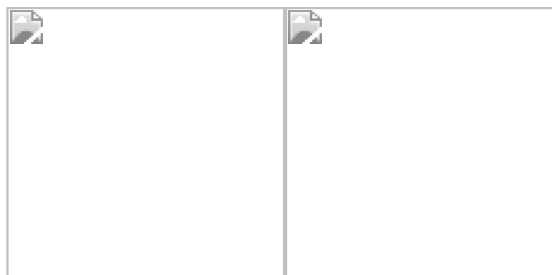
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,48 €

Prix de revient TTC Total : 1,91€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 690,53 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Lait entier	L	0,05	1 Mettre le chocolat dans une calotte, faire chauffer le lait et le verser sur le chocolat.	00:05:00	
Couverture noire	kg	0,10			
Sucre en poudre	kg	0,03			
Oeufs	Pièce	2,50			
Chantilly			3 Ajouter 1 jaune d'oeuf et mélanger		
Vanille liquide	L	0,00	4 Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat		
Crème UHT 35%	L	0,10			
			5 Dresser aussitôt		
			6 Passer au froid		
			CHANTILLY		
			7 Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	