

# Assiette nordique

Fiche technique de fabrication N°411

Pour  Part(s)

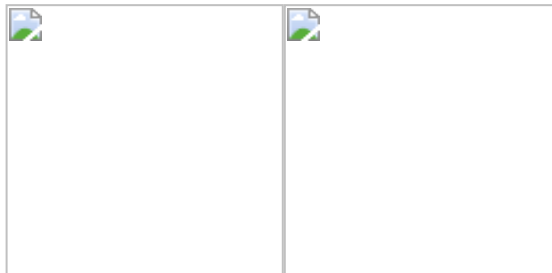
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,719 €

Prix de revient TTC Total : 26,876€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 054,787 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,080	1	Préparer les poissons fumés	1899-12-30 00:10:00
Truites fumée	kg	0,400			
Saumon fumé non tranché	kg	0,120	2	Trancher et dresser sur assiette	1899-12-30 00:30:00
Haddock	kg	0,120			
Maquereaux fumés	kg	0,120	3	Découper et griller les toasts	1899-12-30 00:15:00
<b>Décor</b>			4	Décor avec citron historié et aneth	1899-12-30 00:10:00
Aneth	Botte	0,400			
Pain de mie tranché	Pièce	0,400			
Citrons	kg	0,200			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Contrefilet Wellington

Fiche technique de fabrication N°687

Pour  Part(s)

Catégorie :

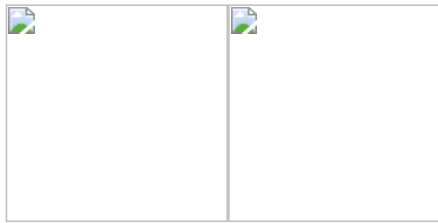
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,350 €

Prix de revient TTC Total : 13,400€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 833,915 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Contre-filet	kg	0,800	1 Parer le contre-filet	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,040	2 Saisir le contre-filet	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002	3 Refroidir		00:30:00
Sel fin	kg	0,002	<b>DUXELLE</b>		
<b>Duxelles</b>			4 Réaliser une duxelles de champignons	00:05:00	00:15:00
Champignons de paris	kg	0,200	<b>CREPES</b>		
Echalotes	kg	0,040	5 Réaliser un appareil a crêpes	00:10:00	
Beurre	kg	0,040	6 Cuire les crêpes	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002	<b>FEUILLETAGE</b>		
Sel fin	kg	0,002	7 Réaliser un feuilletage a 6 tours	00:30:00	00:60:00
<b>Crêpes</b>			<b>MONTAGE ET CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,010	8 Abaisser les 2/3 du feuilletage pour enrouler le contre-filet	00:05:00	
Sel fin	kg	0,002	9 Placer les crêpes sur le feuilletage, et napper de duxelles	00:05:00	
Farine t45	kg	0,040	10 Placer le contre-filet sur la duxelles et rouler dans le feuilletage, coller a la dorure	00:10:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,080	11 Dorer et décorer avec le 1/3 de feuilletage restant (ex en grillage)	00:05:00	
<b>Feuilletage</b>			12 Dorer a nouveau et cuire à four chaud jusqu'à obtenir une température de 50 °C à coeur	00:05:00	00:25:00
Margarine feuilletage	kg	0,180	13 Dresser sur plat ovale avec décor cresson	00:05:00	
Farine t45	kg	0,240	<b>SAUCE MADERE</b>		
Oeufs	Pièce	0,400	14 Réduire le madère avec les échalotes ciselées	00:05:00	00:10:00
Eau	L	0,120	15 Mouiller au fond de veau	00:05:00	
<b>Sauce et Décor</b>			16 Passer au chinois, rectifier la liaison et l'assaisonnement, monter au beurre et dresser en saucière	00:05:00	
Echalotes	kg	0,020			
Beurre	kg	0,020			
Madère	L	0,080			
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

Fiche technique de fabrication N°414

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,287 €

Prix de revient TTC Total : 5,149€

**Produit allergène : Lait, Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 506,586 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Gros sel	kg	0,002	1 Tourner les fonds d'artichauts ou utiliser des fonds d'artichauts surgelés	00:20:00	
Farine t45	kg	0,020	2 Cuire dans un blanc		00:30:00
Citrons	kg	0,080	3 Enlever le foin si il sont frais		
Fonds artichauts surgelés	kg	0,600			
<b>Duxelle</b>			<b>DUXELLE</b>		
Champignons de paris	kg	0,200	4 eplucher, laver et ciseler les échalotes	00:10:00	
Echalotes	kg	0,020	Laver et hacher les champignons		
Beurre	kg	0,020	5 Réaliser une duxelles de champignon	00:05:00	00:15:00
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Crème liquide UHT	L	0,020			
<b>Béchamel</b>			<b>BECHAMEL</b>		
Beurre	kg	0,014	6 Réaliser une sauce béchamel	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Farine t45	kg	0,014			
Sucre en poudre	kg	0,002			
Lait 1/2 écrémé	L	0,200			
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,020	7 Garnir les fonds de duxelles de champignons	00:05:00	
Emmental entier	kg	0,040	8 Napper de béchamel	00:05:00	
			9 Saupoudrer de gruyère, et parsemer de petits morceaux de beurre	00:05:00	
			10 Gratiner au four ou a la salamandre		00:10:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Mousseline de légumes

Fiche technique de fabrication N°175

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,670 €

Prix de revient TTC Total : 2,681€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 28,391 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,120	1 Eplucher et laver les légumes	00:10:00	
Brocolis	kg	0,120			
Navets ronds	kg	0,120	2 Tronçonner les carottes et les navets	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	1,200			
Poivre du moulin	kg	0,002	3 Cuire les légumes a l'Anglaise et séparément		00:10:00
Sel fin	kg	0,002			
Gros sel	kg	0,002	4 Rafraîchir		00:15:00
Crème liquide UHT	L	0,200			
<b>Cuisson</b>					
Beurre	kg	0,040	5 Passer les carottes au moulin à légumes ou au cutter, ajouter l'oeuf, la crème, et assaisonnement	00:10:00	
			6 Faire la même opération avec les autres légumes	00:10:00	
			7 Mouler par couche ou séparément dans des moules a dariole beurrés et cuire au bain-marie au four ou a la vapeur	00:10:00	00:30:00
<b>Hygiène</b>		<b>Erreurs à ne pas commettre</b>		<b>Maitrise des Points critique</b>	
				<b>Conservation</b>	

Fiche technique de fabrication N°2956

Pour  Part(s)

Catégorie :   
Sous-Catégorie :   
Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,994 €  
Prix de revient TTC Total : 3,975€

**Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 689,903 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Rhum pâtisserie	Btelle	0,010	Mettre la gélatine à ramollir		
Beurre	kg	0,050			
Spéculos	Paquet	0,500	1 Mélanger la crème de marrons avec le rhum	00:15:00	
Gélatine en feuille	Feuille	3,000	Ecraser les spéculoos et les mélanger avec le beurre en pommade, répartir la pâte obtenue dans un cercle à entremet déposé sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.		
Crème de marrons 4/4	Boite	0,250			
<b>Crème anglaise</b>			<b>Crème Anglaise</b>		
Sucre cristal fin	kg	0,050			
Vanille liquide	L	0,003	2 Réaliser la crème Anglaise, ajouter les feuilles de gélatines ramollies et terminer avec la crème de marrons au rhum.	00:10:00	00:30:00
Oeufs	Pièce	2,000	Mettre au froid et vérifier la prise		
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
<b>Crème fouettée</b>			<b>Crème fouettée</b>		
Vanille liquide	L	0,003			
Crème UHT 35%	L	0,250	3 Réaliser une crème fouettée vanillée	00:10:00	
<b>Décors</b>			<b>Assemblage</b>		
Brisures de marrons boîte 4/4	boîte	0,025	4 Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème anglaise aux marrons, avant qu'elle ne commence à prendre, puis mouler sur le fond de de tarte aux spéculoos	00:15:00	
			<b>Finition et décors</b>		
			5 Finir l'entremet en décorant avec les brisures de marrons glacés et un peu de crème chantilly	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	