

# Assiette de foie gras

Fiche technique de fabrication N°1065

Pour  Couvert(s)

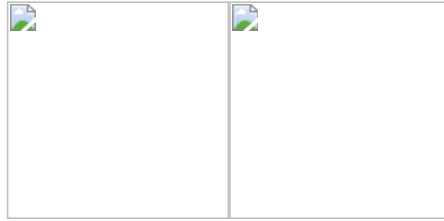
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,078 €

Prix de revient TTC Total : 8,311€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 548,528 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées             | Unité | Quantité | Progression                                                                                                                                   | Réa.     | Sur.     |
|---------------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Foie Gras</b>    |       |          |                                                                                                                                               |          |          |
| Poivre du moulin    | kg    | 0,080    |                                                                                                                                               |          |          |
| Foie gras conserve  | kg    | 0,160    |                                                                                                                                               |          |          |
| Fleur de sel        | kg    | 0,080    |                                                                                                                                               |          |          |
| Pain de mie tranché | Pièce | 0,400    |                                                                                                                                               |          |          |
| <b>Décor</b>        |       |          |                                                                                                                                               |          |          |
| Ciboulette          | Botte | 0,100    |                                                                                                                                               |          |          |
| Tomates cerise      | kg    | 0,100    |                                                                                                                                               |          |          |
| Persil plat kilo    | kg    | 0,040    |                                                                                                                                               |          |          |
|                     |       |          | <b>Base</b>                                                                                                                                   |          |          |
|                     |       |          | 1 ouvrir la boite de foie gras, trancher en rondelle de 40g                                                                                   | 00:10:00 |          |
|                     |       |          | 2 Trancher le pain de mie et faire toaster                                                                                                    | 00:05:00 | 00:05:00 |
|                     |       |          | <b>Dressage</b>                                                                                                                               |          |          |
|                     |       |          | 3 déposer une tranche de foie gras par assiette décorer avec fleur de sel et tour de moulin à poivre , tomate cerise et le pain de mie toasté | 00:10:00 |          |

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

# Filet de Bar à l'unilatéral, fondue de poireaux et riz sauvage

Fiche technique de fabrication N°1963

Pour  Parts

Catégorie : Poissons

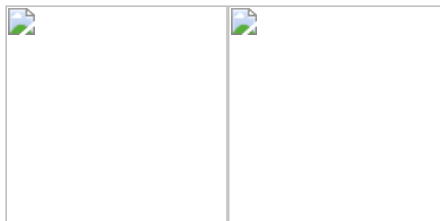
Sous-Catégorie : Autres poissons de mer

Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 3,933 €

Prix de revient TTC Total : 15,733€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 482,907 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées          | Unité                      | Quantité | Progression                                                                                                                                 | Réa.         | Sur. |
|------------------|----------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|
| <b>Base</b>      |                            |          | <b>Base</b>                                                                                                                                 |              |      |
| Bar              | kg                         | 1,000    | Ebarber écailler et lever les filet de bar                                                                                                  |              |      |
| Beurre           | kg                         | 0,050    |                                                                                                                                             |              |      |
| Sel fin          | kg                         | 0,003    | Eplucher et laver les légumes                                                                                                               |              |      |
| Poivre du moulin | kg                         | 0,003    |                                                                                                                                             |              |      |
| <b>Fondue</b>    |                            |          | <b>Cuissons</b>                                                                                                                             |              |      |
| Poireaux         | kg                         | 0,750    | Emincer les poireaux, ciseler les oignons et les échalotes                                                                                  |              |      |
| Beurre           | kg                         | 0,050    |                                                                                                                                             |              |      |
| Sel fin          | kg                         | 0,003    |                                                                                                                                             |              |      |
| Poivre du moulin | kg                         | 0,003    | mélanger les deux riz et les cuire façon pilaf                                                                                              |              |      |
| Crème UHT 35%    | L                          | 0,150    |                                                                                                                                             |              |      |
| <b>Riz</b>       |                            |          | <b>Sauce</b>                                                                                                                                |              |      |
| Beurre           | kg                         | 0,050    | Réaliser un beurre blanc                                                                                                                    |              |      |
| Sel fin          | kg                         | 0,003    |                                                                                                                                             |              |      |
| Poivre du moulin | kg                         | 0,003    | Faire suer doucement et sans coloration les poireaux dans du beurre et crémier en fin de cuisson                                            |              |      |
| Riz rouge        | kg                         | 0,050    | Sauter à l'unilatéral (côté peau) les filet de bar et les retourner juste au moment du service                                              |              |      |
| Riz long         | kg                         | 0,100    |                                                                                                                                             |              |      |
| Oignons          | kg                         | 0,050    | <b>Dressage</b>                                                                                                                             |              |      |
| <b>Sauce</b>     |                            |          | Dresser harmonieusement les garnitures et le filet de bar sur assiette et mettre un cordon de sauce autour. Ajouter les éléments de décors. |              |      |
| Echalotes        | kg                         | 0,050    |                                                                                                                                             |              |      |
| Beurre           | kg                         | 0,125    |                                                                                                                                             |              |      |
| Sel fin          | kg                         | 0,003    |                                                                                                                                             |              |      |
| Poivre du moulin | kg                         | 0,003    |                                                                                                                                             |              |      |
| Vin blanc        | L                          | 0,050    |                                                                                                                                             |              |      |
| <b>Décors</b>    |                            |          |                                                                                                                                             |              |      |
| Persil botte     | Botte                      | 0,125    |                                                                                                                                             |              |      |
| Tomates cerise   | kg                         | 0,100    |                                                                                                                                             |              |      |
| Hygiène          | Erreurs à ne pas commettre |          | Maitrise des Points critique                                                                                                                | Conservation |      |

# FONDANT CHOCOLAT

Fiche technique de fabrication N°2556

Pour  Part(s)

Catégorie :

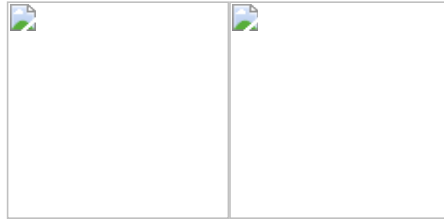
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,718 €

Prix de revient TTC Total : 2,871€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 401,696 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées          | Unité | Quantité | Progression                                                                                   | Réa.     | Sur.     |
|------------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Base</b>      |       |          | <b>Base</b>                                                                                   |          |          |
| Beurre           | kg    | 0,133    | Battre les oeufs avec le sucre, ajouter la farine.                                            | 00:05:00 |          |
| Couverture noire | kg    | 0,133    |                                                                                               |          |          |
| Sucre en poudre  | kg    | 0,133    | Faire fondre le chocolat avec le beurre                                                       |          | 00:05:00 |
| Farine t45       | kg    | 0,067    |                                                                                               |          |          |
| Oeufs            | Pièce | 4,000    | ajouter le chocolat fondu dans le premier mélange.                                            | 00:05:00 |          |
| <b>Décours</b>   |       |          |                                                                                               |          |          |
| Menthe fraîche   | Botte | 0,333    | Mouler dans des ramequins préalablement chemisés, cuire à four chaud 200° C pendant 8 minutes | 00:05:00 | 00:10:00 |
|                  |       |          | Démouler dès la sortie du four.                                                               | 00:05:00 |          |

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