

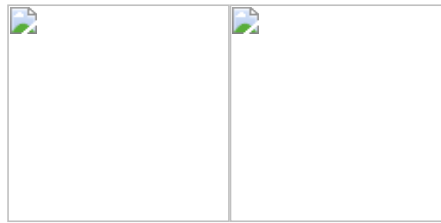
Salade de poulpes marinés

Fiche technique de fabrication N°2957

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,203 €
 Prix de revient TTC Total : 8,811€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 76,272 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poulpe frais	kg	0,500	1 Nettoyer et laver le poulpe Laver les légumes tailler les poivrons en dès, les tomates en quartiers	00:20:00	
Salade et garniture					
Persil botte	Botte	0,125	2 Cuire le poulpe à l'eau bouillante départ à froid, jusqu'à ce qu'il soit tendre, et laisse refroidir dans l'eau.		00:60:00
Poivrons verts	kg	0,100			
Salade mélangée	Pièce	0,500			
Oignons Rouges	kg	0,050			
Ail	kg	0,005			
Câpres	Boite	0,001	3 Sauce Préparer une vinaigrette	00:05:00	
Tomates	kg	0,250			
Sauce					
Poivre blanc	kg	0,003	4 Marinade Détailler le poulpe refroid en dès et le mettre à mariner avec le jus de citron, l'ail haché et les câpres, dans de l'huile d'olive.	00:05:00	00:20:00
Sel fin	kg	0,003			
Vinaigre balsamique	L	0,025			
Huile d'olives	L	0,100			
Citrons	kg	0,050			
Finitions			5 Dressage Mettre un fond de salade dans les assiettes, ajouter les dès de poivrons et les quartiers de tomates, terminer avec le poulpe mariné et la sauce vinaigrette. Décorer avec le persil et des rondelles de citrons et les oignons rouges en bracelets	00:15:00	
Persil botte	Botte	0,010			
Citrons	kg	0,050			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

Fiche technique de fabrication N°2396

Pour Couvert(s)

Catégorie :

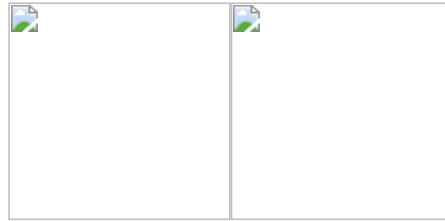
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,808 €

Prix de revient TTC Total : 11,230€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 155,066 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE ET PANER		
Beurre	kg	0,025	Habiller le carré et détailler les côtes de veau	00:30:00	
Carré de veau (2 cotes)	kg	1,000			
Huile de tournesol	L	0,050	Paner a l'anglaise (mélanger le Parmesan a la chapelure	00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005			
Éléments pour paner			Cuisson		
Oeufs	Pièce	4,000	Sauter les côte panées, finir au four si besoin	00:15:00	
Parmesan	kg	0,020			
Huile de tournesol	L	0,020	Réaliser le fond de veau lié PAI		00:10:00
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005			
			FINITION DRESSAGE		
Farine t45	kg	0,200	Fond de veau en fond de plat		
Chapelure	kg	0,200	côtes sur le fond de veau, décorer avec citron et persil	00:05:00	
Sauce					
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005			
Fond brun lié 750 g	kg	0,050			
Décors					
Citrons	kg	0,100			
Persil botte	Botte	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

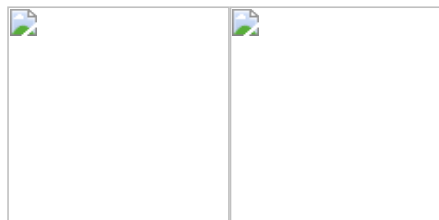
Mille feuilles de légumes mozzarella

Fiche technique de fabrication N°2958

Pour Part(s)

Catégorie : **Garnitures**
 Sous-Catégorie : **Vide**
 Auteur : **FRANCK - BOURGOIN**

Prix de revient TTC par unité : 1,330 €
 Prix de revient TTC Total : 0,000€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 98,138 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Huile d'olives	L	0,000	1 Laver et tailler les légumes en rondelles Hacher l'ail	00:15:00	
Sel fin	kg	0,000			
Poivre blanc	kg	0,000	2 Faire sauter séparément les courgettes et les aubergines à l'huile d'olive et ajouter un peu d'ail haché. Eponger sur papier absorbant	00:15:00	
Tomates	kg	0,000			
Ail	kg	0,000			
Courgettes	kg	0,000			
Aubergines	kg	0,000	3 Sur une plaque à pâtisserie, déposer une rondelle d'aubergine, recouvrir d'une rondelle de tomate, puis une de courgettes, recommencer 2 fois et terminer avec une tranche de mozzarella et saupoudrer de chapelure	00:25:00	
Mozzarella	kg	0,000			
Finition					
Chapelure	kg	0,000	4 Cuisson Cuire à four chaud 170 °C jusqu'à ce que les légumes soit cuits et la mozzarella fondue		00:10:00
Basilic	Botte	0,000			
			5 Dressage Dresser sur assiette ou sur plat, décorer avec les feuilles de basilic	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

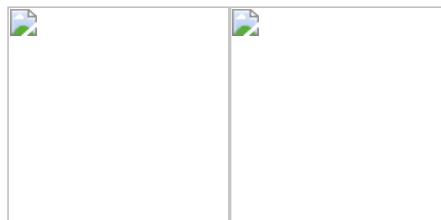
Risotto aux champignons

Fiche technique de fabrication N°2959

Pour Part(s)

Catégorie :
Sous-Catégorie :
Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,209 €
Prix de revient TTC Total : 4,835€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 405,345 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,050	effeuiller, cerfeuil	00:05:00	
Vin blanc	L	0,150			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025	Ciseler l'oignon	00:05:00	
Oignons	kg	0,050			
Riz Arborio	kg	0,200			
Garniture			risotto		
Champignons de paris	kg	0,100	Suer les oignons à l'huile d'olive	00:05:00	
Finition					
Beurre	kg	0,075	ajouter le riz, nacrer	00:05:00	
Parmesan	kg	0,100			
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,125	ajouter le cerfeuil	00:05:00	
			cuire sur le feu sans cesser de remuer en ajoutant les liquides au fur et à mesure de leur absorption	00:25:00	
			finition		
			ajouter le beurre, le parmesan et du fond si nécessaire	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

TIRAMISU

Fiche technique de fabrication N°1882

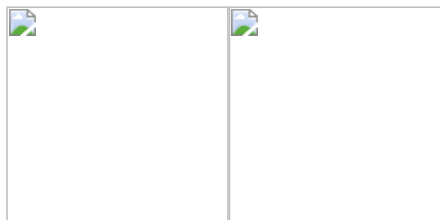
Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,196 €

Prix de revient TTC Total : 4,784€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 47 464,805 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Oeufs	Pièce	2,000	1 clarifier les œufs	1899-12-30 00:05:00	
Biscuits a la cuillère	Boite	12,000			
Sucre en poudre	kg	0,050			
Mascarpone	kg	0,125	2 monter les blancs en neige ferme, serrer avec le sucre en poudre	1899-12-30 00:05:00	
sirop					
Amaretto	Btelle	0,050			
Extrait de café	L	0,003	3 battre le mascarpone et ajouter les jaunes d'œufs	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,060			
Eau	L	0,100	4 incorporer les blancs en neige au mélange délicatement	1899-12-30 00:05:00	
Finition					
Cacao en poudre	kg	0,003			
			sirop		
			5 réaliser un sirop avec l'eau le sucre, aromatiser avec l'extrait de café et l'amaretto		
			montage		
			6 imbiber les biscuits et les déposer dans le fond du récipient, couvrir de crème, remettre une couche de biscuit et couvrir de crème.		
			7 passer au froid.		1899-12-30 00:30:00
			8 saupoudrer de chocolat en poudre au moment de servir	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	