

Fiche technique de fabrication N°2299

Pour  Couvert(s)



Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


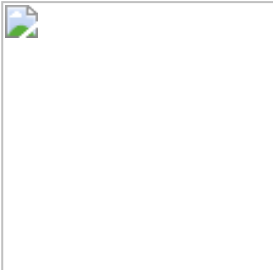
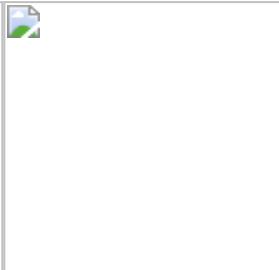
Prix de revient TTC par unité : 3,54 €  
 Prix de revient TTC Total : 14,16€



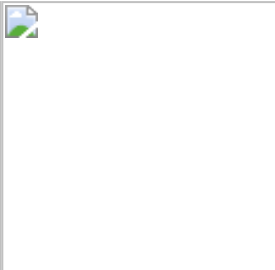
**Produit allergène : Oeuf,**







Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 069,75 KJ  
 Descriptif, argumentation :

| Denrées           | Unité | Quantité                   | Progression  | Réa.         | Sur.     |
|-------------------|-------|----------------------------|--|--------------|----------|
| <b>Base</b>       |       |                            | <b>Morue</b>   |              |          |
| Morue             | kg    | 0,20                       | Dessaler plusieurs fois à l'eau froide   |              |          |
| Huile de friture  | bidon | 0,30                       |  | 00:05:00     | 00:25:00 |
| <b>Appareil</b>   |       |                            | Puis faire blanchir 5 minutes  |              |          |
| Ciboulette        | Botte | 0,20                       | Enlever la peau et les arêtes  |              |          |
| Sucre en poudre   | kg    | 2,00                       | Émietter finement  |              |          |
| Farine t45        | kg    | 0,15                       | <b>PÂTE</b>  |              |          |
| Levure chimique   | kg    | 0,01                       | Hacher la ciboulette, le persil, le piment, écraser l'ail, ajouter à la morue, ajouter le jus de citron vert               |              |          |
| Persil frisé kilo | kg    | 0,01                       | Ajouter la farine, la levure, remuer, ajouter les jaunes d'œufs, détendre avec l'eau, incorporer les blancs en neige       |              |          |
| Piment de Cayenne | pièce | 0,01                       | Vérifier l'assaisonnement, laisser reposer   |              |          |
| Ail               | kg    | 0,01                       | <b>CUISSON</b>   |              |          |
| Citrons verts     | kg    | 0,10                       | Frir par petites quantités   |              |          |
| Oignons           | kg    | 0,10                       | <b>DRESSAGE</b>  |              |          |
| Oeufs             | Pièce | 3,00                       | Arroser de jus de citron vert, dresser sur plat et papier gaufré, décorer avec du persil en branches                       |              |          |
| <b>Finition</b>   |       |                            | <b>Sauce</b>   |              |          |
| Persil frisé kilo | kg    | 0,01                       | Ciseler, l'oignon, émincer les cives, tailler le poivron en brunoise, hacher l'ail   | 00:05:00     |          |
| Citrons verts     | kg    | 0,10                       | Rassembler tous les légumes, arroser d'un jus de citron vert, assaisonner, ajouter 1 verre d'eau tiède et 1 verre d'huile. | 00:10:00     | 00:30:00 |
| Citrons (pièce)   | Pièce | 1,00                       | Laisser infuser au moins 30 minutes  |              |          |
| <b>Sauce</b>      |       |                            |  |              |          |
| Persil frisé kilo | kg    | 0,01                       |  |              |          |
| Ail               | kg    | 0,01                       |  |              |          |
| Poivrons rouges   | kg    | 0,05                       |  |              |          |
| Citrons verts     | kg    | 0,10                       |  |              |          |
| Oignons           | kg    | 0,10                       |  |              |          |
| Cives             | kg    | 0,05                       |  |              |          |
| <b>Hygiène</b>    |       | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critiques  | Conservation |          |

|    |                            | <h2 style="color: green;">Axoa de veau</h2>   |   |              |      |
|--|----------------------------|---|---|--------------|------|
| <p>Fiche technique de fabrication N°2500</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Viandes de boucherie"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Veau"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,50 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 9,98€</p> |                            | <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 992,12 KJ<br/>Descriptif, argumentation :</p> |   |              |      |
| Denrées  | Unité                      | Quantité  | Progression   | Réa.         | Sur. |
| <b>Base</b>  |                            |   | <b>Base</b>   |              |      |
| Poivrons rouges  | kg                         | 0,13  | eplucher laver les oignons, laver et épépiner le poivrons rouge et les piments doux   |              |      |
| Epaule de veau désossée  | kg                         | 1,00  |   |              |      |
| Sel fin  | kg                         | 0,00  | ciseler les oignons, tailler le poivron rouge en dès et emincer les piments   |              |      |
| Ail  | kg                         | 0,02  |   |              |      |
| Fond blanc de volaille 750g  | kg                         | 0,03  |   |              |      |
| Oignons  | kg                         | 0,10  |   |              |      |
| Piment d'espelette   | pot                        | 0,00  | <b>Cuisson</b>  |              |      |
| Piment doux  | kg                         | 0,13  | Suer les légumes a l'huile d'olive, ajouter la viande de veau hachée, assaisonner et cuire quelques minutes                       |              |      |
|  |                            |   | Mouiller avec le fond blanc ajouter le piment d'espelette couvrir et cuire au four, decouvrir 10 minutes avant la fin de cuisson. |              |      |
|  |                            |   |   |              |      |
|  |                            |   | <b>Dressage</b>   |              |      |
|  |                            |   | Servir avec des pommes de terre sautées ou vapeur   |              |      |
| Hygiène  | Erreurs à ne pas commettre |   | Maitrise des Points critique  | Conservation |      |

|   |                            | <h2 style="color: green;">Piperade basquaise</h2>   |  |      |          |
|---|----------------------------|---|--|------|----------|
| <p>Fiche technique de fabrication N°959</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Sauces"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,92 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 3,67€</p> |                            | <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,00 KJ<br/>Descriptif, argumentation :</p> |  |      |          |
| Denrées   | Unité                      | Quantité  | Progression  | Réa. | Sur.     |
| <b>Piperade</b>   |                            |   | 1  |      |          |
| Poivrons verts  | kg                         | 0,15  | <p><b>PIPERADE</b></p> <p>Suer doucement les oignons émincés a l'huile d'olive.</p> <p>Ajouter les lanières de poivrons puis l'ail haché Cuire 15 mn.</p> <p>Ajouter les dés de tomates mondées. Cuire 15 mn de plus.</p> <p>Vérifier l'assaisonnement</p> <p>Réserver au chaud.</p> |      |          |
| Huile d'olives  | L                          | 0,05  |  |      |          |
| Ail   | kg                         | 0,03  |  |      | 00:20:00 |
| Tomates grosses   | kg                         | 0,50  |  |      |          |
| Oignons   | kg                         | 0,25  |  |      |          |
| Sel fin   | kg                         | 0,00  |  |      |          |
| Piment d'espelette  | pot                        | 0,00  |  |      | 00:15:00 |
| Hygiène   | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique  | Conservation   |      |          |

|    |       | <h1 style="color: green;">RIZ SAFRANE</h1>   |  |              |          |
|--|-------|--|--|--------------|----------|
| <p>Fiche technique de fabrication N°526</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,23 €<br/>Prix de revient TTC Total : 0,93€</p> |       | <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5,52 KJ<br/>Descriptif, argumentation :</p> |  |              |          |
| Denrées  | Unité | Quantité   | Progression  | Réa.         | Sur.     |
| <b>Base</b>  |       |  | <b>BASE</b>  |              |          |
| Beurre   | kg    | 0,04   | 1 Hacher les oignons   | 00:05:00     |          |
| Riz long   | kg    | 0,20   | 2 Préparer le bouquet garni  | 00:05:00     |          |
| Sel fin  | kg    | 0,00   |  |              |          |
| Safran   | boîte | 0,00   | 3 Cuire le riz a court mouillement en ajoutant le safran en début de cuisson |              | 00:20:00 |
| Oignons  | kg    | 0,05   |  |              |          |
| <b>Finition</b>  |       |  | 4 Egrener en fin de cuisson  | 00:05:00     |          |
| Beurre   | kg    | 0,02   |  |              |          |
| Hygiène  |       | Erreurs à ne pas commettre   | Maitrise des Points critique   | Conservation |          |

| Denrées              |       | Unité                      | Quantité | Progression  | Réa.         | Sur.     |
|----------------------|-------|----------------------------|----------|--|--------------|----------|
| <b>Genoise</b>       |       |                            |          | <b>Base</b><br>Réaliser une genoise<br>Cuire au four à 160°C<br>Démouler et laisser refroidir sur grille   | 00:15:00     | 00:20:00 |
| Sucre cristal fin    | kg    | 0,13                       |          |  |              |          |
| Oeufs                | Pièce | 4,00                       |          |  |              |          |
| Farine t45           | kg    | 0,13                       |          |  |              |          |
| Cacao en poudre      | kg    | 0,02                       |          |  |              |          |
| <b>Crème</b>         |       |                            |          | <b>Crème</b><br>Rompre le chocolat pâtissier en petits morceaux ; faire fondre le tout dans une casserole au bain-marie en remuant constamment avec un fouet ou une spatule en bois.   | 00:05:00     |          |
| Oeufs                | Pièce | 1,00                       |          |  |              |          |
| Beurre               | kg    | 0,10                       |          |  |              |          |
| Couverture noire     | kg    | 0,13                       |          |  |              |          |
| Sucre glace          | kg    | 0,07                       |          |  |              |          |
| Vanille liquide      | L     | 0,01                       |          | Incorporer le beurre en plusieurs morceaux. Bien travailler le tout avant d'ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le jaune d'œuf.  | 00:05:00     |          |
| <b>Finition</b>      |       |                            |          |  |              |          |
| Vermicelles chocolat | kg    | 0,10                       |          | Mélanger tous les ingrédients puis laisser refroidir.  | 00:05:00     |          |
|                      |       |                            |          | <b>Montage</b><br>Diviser la genoise en deux parties dans le sens de l'épaisseur. Sur la première partie, étaler la moitié de la sauce, beaucoup au centre, peu sur les bords de manière qu'en couvrant avec le reste de genoise le gâteau prenne la forme d'un béré. Recouvrir avec le reste de crème. Saupoudrer le gâteau de vermicelles en chocolat. | 00:15:00     |          |
|                      |       |                            |          |  |              |          |
| Hygiène              |       | Erreurs à ne pas commettre |          | Maitrise des Points critique   | Conservation |          |



## Le Béret Basque

Fiche technique de fabrication N°3094

Pour  Part(s)

Catégorie :

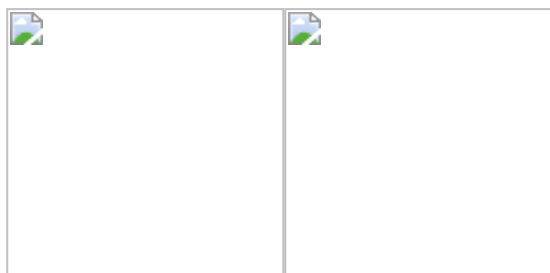
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,54 €

Prix de revient TTC Total : 4,30€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 241,58 KJ  
Descriptif, argumentation :