

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
<b>Base</b>					<b>BASE</b>			
Beurre	kg	0,00			Habiller et lever les filets de limandes			
Poivre du moulin	kg	0,03			Réaliser une farce mousseline avec les filets de merlans			
Sel fin	kg	0,00			Applatis légèrement les filets de limande, les badigeonner au blanc d'oeuf et les masquer avec la farce mousseline.			
Filet de merlan	kg	0,15			Les rouler dans un papier film et bien serrer, pour former les ballotines.			
Crème UHT 35%	L	0,15			Cuire les ballotines à la vapeur.			
Limandes soles de 0,5 kg	pièce	1,00			<b>SAUCE</b>			
Oeufs	Pièce	1,00			Réaliser un velouté de poisson avec le fumet réduit et la crème			
<b>garniture</b>					Rectifier liaison et assaisonnement			
Carottes	kg	1,00			<b>Garniture</b>			
Beurre	kg	0,05			Eplucher, laver les carottes			
Poivre du moulin	kg	0,00			Cuire à l'anglaise			
Sel fin	kg	0,00			Passer au moulin à légumes et assaisonner et mettre au point.			
Cumin	kg	0,00			<b>DRESSAGE</b>			
Crème UHT 35%	L	0,10			Disposer les ballotines sur les assiette et napper de sauce			
<b>Sauce</b>					Ajouter harmonieusement la purée de carottes au cumin			
Beurre	kg	0,03						
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,05						
Echalotes	kg	0,03						
Crème UHT 35%	L	0,10						
<b>Décors</b>								
Aneth	Botte	0,10						
Citrons	kg	0,05						
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°409



Pour  Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur : 

Prix de revient TTC par unité : 4,98 €

Prix de revient TTC Total : 19,90€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 780,84 KJ  
Descriptif, argumentation :

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Bavarois a l'angélique</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2097 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Bavarois"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 682,99 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,87 € Prix de revient TTC Total : 3,49€ Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Gélatine en feuille	Feuille	3,00	Mettre les feuilles de gélatine a tremper		1899-12-30 00:05:00
Angélique confite	kg	0,05	Réaliser la crème anglaise collée		
Sucre en poudre	kg	0,08	Parfumer avec la purée et compote d'angélique		
Oeufs	Pièce	4,00	Tailler une brunoise avec l'angélique confite		
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	<b>Biscuit</b>		
Crème UHT 35%	L	0,15	Réaliser une pâte à biscuits cuillère		
<b>Biscuit</b>			Coucher et cuire		
Sucre glace	kg	0,00	Réaliser un sirop aromatisé a la liqueur d'angélique		
Sucre en poudre	kg	0,06	Tremper rapidement les biscuit dans le sirop et les mettre dans les cercles		
Farine t45	kg	0,05	puncher		
Oeufs	Pièce	2,00	<b>Montage</b>		
<b>Décors</b>			Terminer l 'appareil en incorporant la crème fouettée a la crème anglaise avant qu'elle ne soit prise, ajouter la brunoise d'angélique		
Sucre glace	kg	0,01	Mouler dans les cercles et lisser le dessus.		
Crème UHT 35%	L	0,05	faire prendre au froid		
<b>Sirop</b>			<b>Dressage</b>		
Sucre en poudre	kg	0,13	dresser sur assiette décorer avec crème fouettée e sucre glace		
Liqueur d'angélique	Btelle	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		