

GAMBAS FLAMBÉS AU WHISKY

Fiche technique de fabrication N°831

Pour Part(s)

Catégorie :

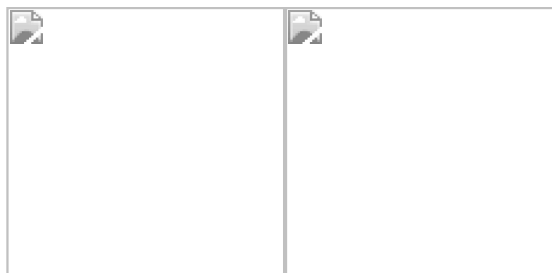
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,17 €

Prix de revient TTC Total : 8,69€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 286,91 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,04	1 Décortiquer les gambas	1899-12-30 00:30:00	
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Whisky"ballantines"	Bouteille	0,02			
Gambas	kg	0,60	2 Sauter au beurre	1899-12-30 00:10:00	
Sauce			SAUCE		
Beurre	kg	0,01	3 Flamber au cognac, et disposer sur plat de service	1899-12-30 00:10:00	
Crème UHT 35%	L	0,20			
			4 Ajouter et réduire la crème dans le sautoir, assaisonner et napper les gambas	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pavé de veau aux morilles

Fiche technique de fabrication N°1751

Pour Part(s)

Catégorie :

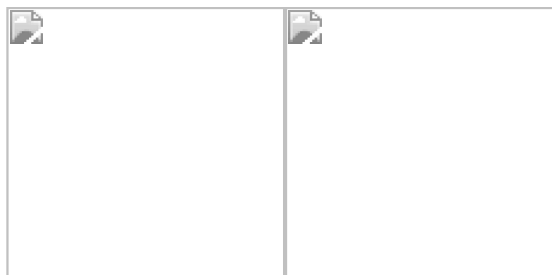
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,29 €

Prix de revient TTC Total : 13,17€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 355,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,03	Parer et détailler les pavés	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	Assaisonner, fariner, sauter les pavés, réaliser la sauce brunes par déglçage	00:10:00	
Farine t45	kg	0,04			
Quasi de veau	kg	0,60			
Huile de tournesol	L	0,03	SAUCE MORILLES		
Sauce Morilles			Ciseler les échalotes		
Echalotes	kg	0,04	Suer les échalotes, ajouter les morilles lavées plusieurs fois, étuver		
Beurre	kg	0,01	Ajouter le fond, laisser réduire a consistance nappante. Ajouter la crème et réduire légèrement.		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	DRESSAGE		
Vin blanc	L	0,05	Dresser sur assiette, avec la garniture ajouter la sauce et les éléments de décors		
Cognac	Btelle	0,03			
Morilles seches	kg	0,03			
Fond brun lié 750 g	kg	0,03			
Crème UHT 35%	L	0,08		1899-12-30 00:10:00	
Décor					
Persil plat kilo	kg	0,02			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Pommes duchesse

Fiche technique de fabrication N°212

Pour Part(s)

Catégorie :

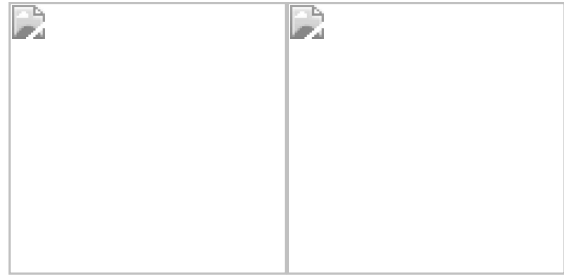
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,64 €

Prix de revient TTC Total : 2,58€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 174,39 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre		
Gros sel	kg	0,04			
Appareil			2 Couper en morceaux et cuire a l'eau départ eau froide		
Sucre en poudre	kg	0,00			
Muscade moulue	kg	0,00	3 Egoutter et dessécher		
Beurre	kg	0,04			
Oeufs	Pièce	2,00	4 Passer au moulin a légumes		
Finition			5 Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger		
Beurre	kg	0,02			
			FINITION		
			6 Dresser a la poche a douille, douille cannelée, sur plaque beurrée		
			7 Lustrer au beurre fondu et passer a four chaud pour réchauffer et colorer		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Choux chantilly

Fiche technique de fabrication N°59

Pour Part(s)

Catégorie :

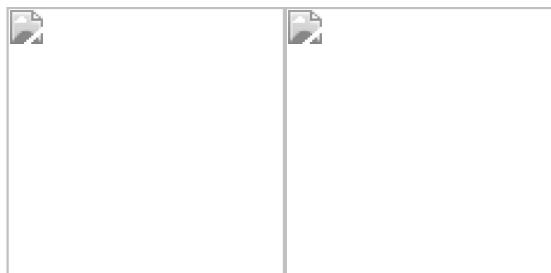
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,54 €

Prix de revient TTC Total : 2,16€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 532,37 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a choux			BASE		
Beurre	kg	0,05	1 Réaliser une pâte a choux	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,00			
Eau	L	0,13			
Farine t45	kg	0,08	2 Coucher les choux et les cuire	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:30:00
Oeufs	Pièce	2,50			
Plaque					
Beurre	kg	0,01	CHANTILLY		
Chantilly			3 Réaliser une crème chantilly	1899-12-30 00:15:00	
Vanille liquide	L	0,01			
Crème UHT 35%	L	0,25			
Sucre cristal fin	kg	0,05	FINITION		
Finition			4 Garnir les choux et saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:20:00	
Sucre glace	kg	0,05			
			5 Dresser sur plat et papier dentelles	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		