



Duo d'asperges à l'anglaise

Fiche technique de fabrication N°700

Pour Part(s)

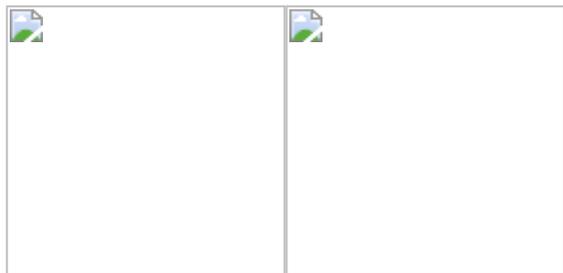
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

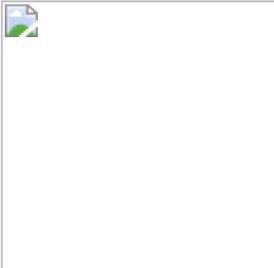
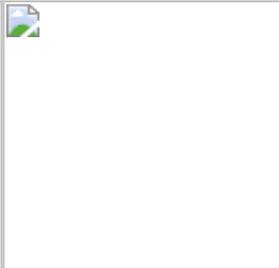
Prix de revient TTC par unité : 3,09 €

Prix de revient TTC Total : 12,37€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 467,92 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Asperges blanches	kg	0,60	1 Eplucher les asperges blanches et casser le pieds des vertes		
Gros sel	kg	0,00			
Asperge verte	kg	0,40	2 Les cuire a l'Anglaise		
sauce			Sauce		
Huile de tournesol	L	0,12	3 Réaliser une sauce vinaigrette		
Vinaigre de xérès	bouteil	0,04			
Ciboulette	Botte	0,40			
Décors			Dressage		
Persil frisé kilo	kg	0,02	Dresser sur assiette ou sur plat, sauce à part et parsemer de copeaux de parmesan		
Parmesan	kg	0,08			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">Aïoli provençale</h1>					
<p>Fiche technique de fabrication N°2349</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Poissons"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Cabillaud"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 5,46 € Prix de revient TTC Total : 21,85€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 546,38 KJ Descriptif, argumentation :</p>					
Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base				Base			
Oeufs	Pièce	4,00	Eplucher et laver les légumes, tourner les carottes et les pommes de terre, détailler les choux fleur en bouquets.				
Filet cabillaud	kg	0,60	Portionner les filets de cabillaud	Cuisson			
Garniture							
Carottes	kg	0,32	Cuire les légumes à la vapeur et les garder légèrement croquants				
Choux fleur pièce	kg	0,32	Cuire le poisson à la vapeur				
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40	Cuire les oeufs durs	Sauce			
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,20	Réaliser une sauce mayonnaise à l'huile d'olive, additionnée de purée d'ail				
Sauce							
Huile d'olives	L	0,20	Dressage				
Oeufs	Pièce	0,40					
Décors							
Persil frisé kilo	kg	0,01					
Citrons	kg	0,04					
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Pâte					PATE BRISEE			
Beurre	kg	0,06	1	Réaliser une pâte Brisée sucrée, reposer		00:10:00		
Sucre en poudre	kg	0,02						
Farine t45	kg	0,13	2	Foncer, pincer, et cuire a blanc				
Oeufs	Pièce	0,50						
Sel fin	kg	0,00						
Appareil					Appareil au citron			
Beurre	kg	0,08		mettre a chauffer dans une russe, le sucre, le jus de citron et le beurre. ajouter les jaunes d'oeufs et cuire comme une creme anglaise.		00:05:00	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,08						
Oeufs	Pièce	1,50						
Pulco citron	btelle	0,08		garnir le fond de tarte cuit et refroidi				
Meringue					MERINGUE			
Sucre en poudre	kg	0,05	12	Réaliser une meringue française, décorer la tarte cuite avec une douille cannelée, et passer au chalumeau ou à la salamandre pour colorer et cuire la meringue				
Oeufs	Pièce	1,00	13	Servir tiède, sur plat rond et papier dentelle				
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	



Tarte au citron meringuée

Fiche technique de fabrication N°655

Pour Part(s)

Catégorie :

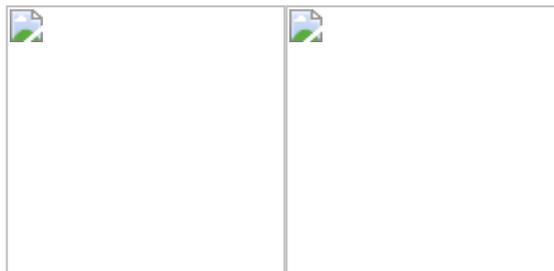
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,51 €

Prix de revient TTC Total : 2,05€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 891,51 KJ
Descriptif, argumentation :