

 <p>LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</p>	<h1 style="color: green;">Assiette Landaise</h1>
--	--

Fiche technique de fabrication N°1934

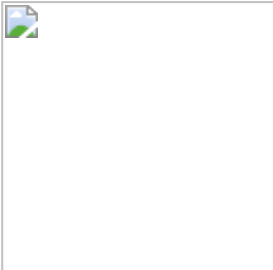
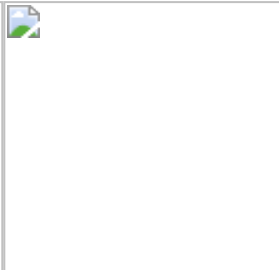
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,97 €
 Prix de revient TTC Total : 19,86€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 580,83 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base réaliser une sauce vinaigrette Ciseler la ciboulette Trier et laver la salade si besoin		
Ciboulette	Botte	0,10			
Sel fin	kg	0,00			
Vinaigre de framboises	bouteil	0,04			
Huile de noix	L	0,12	Garniture Tailler le pain de mie en dès et les sauter au beurre sans coloration, égoutter sur papier absorbant Tailler le foie gras en tranches		
Poivre blanc	kg	0,00			
Magret de canard fumé	kg	0,10			
Salade mélangée	Pièce	0,40	Montage Déposer un fond de salade assaisonnée au fond des assiettes, disposer les éléments de la garniture.		
Foie gras conserve	kg	0,16			
Sauce					
Sel fin	kg	0,00	Décors Décorer les assiettes avec les tomates cerises tailler en deux et parsemer de ciboulette.		
Vinaigre de framboises	bouteil	0,04			
Huile de noix	L	0,12			
Poivre blanc	kg	0,00			
Décors					
Tomates cerise	kg	0,04			
Ciboulette	Botte	0,10			
Cerneaux de noix	kg	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

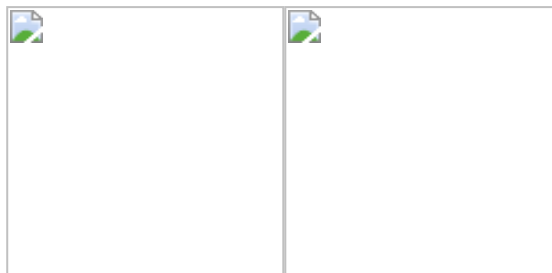
Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					BASE		
Sel fin	kg	0,00			1 Parer les magrets		
Magrets de canard surgelés	kg	0,60			Eplucher, laver et ciseler les échalotes		
Sauce					CUISSON		
Echalotes	kg	0,04			2 Concasser le poivre vert		
Sel fin	kg	0,00			3 Bien faire adhérer le poivre aux magrets		
Cognac	Btelle	0,04					
Poivre vert	kg	0,04					
Fond brun lié 750 g	kg	0,12					
Crème UHT 35%	L	0,08			4 Réaliser une cuisson sauter. (finir au four)		
					SAUCE		
					5 Débarrasser, dégraisser et réaliser une sauce par déglacage		
					DRESSAGE		
					6 Magret détaillé sur plat ou sur assiette, nappés de sauce		
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fiche technique de fabrication N°786

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

Prix de revient TTC par unité : 2,73 €

Prix de revient TTC Total : 10,94€

Produit allergène : Lait,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 869,31 KJ
Descriptif, argumentation :

Fiche technique de fabrication N°1452

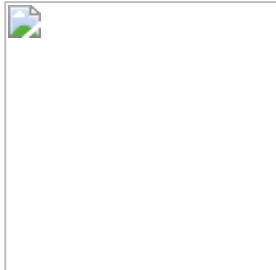
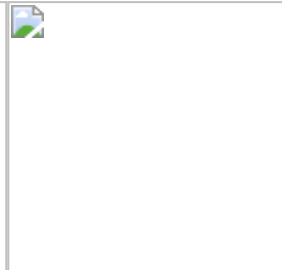
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,58 €
 Prix de revient TTC Total : 2,31€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 168,50 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Graisse de canard	kg	0,04	1 Éplucher et laver les pommes de terre		
Pommes de terre sautées	kg	0,80			
Finition					
Sel fin	kg	0,00	2 Émincer en tranche de 3 mm d'épaisseur		
Persil frisé kilo	kg	0,01			
			3 Faire sauter les pommes de terre à la graisse de canard sur un feu doux.		
			Un fois que les pommes sont cuites poursuivez la cuisson en montant le feu et à couvert pour les faire dorer	00:10:00	00:05:00
			FINITION		
			4 Hacher le persil et l'ail		
			6 Dresser et parsemer d'ail et persil haché	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">tarte aux noix et miel</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2114 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pâte Brisée"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 798,29 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,63 € Prix de revient TTC Total : 2,54€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			Pâte Brisée		
Sel fin	kg	0,00	Réaliser la pâte Brisée sucrée	00:25:00	
Beurre	kg	0,06	Foncer et pincer les fonds de tarte		
Sucre en poudre	kg	0,03			
Farine t55	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	0,50	Appareil		
Appareil			Réaliser un caramel blond avec le sucre et de l'eau		
Sucre en poudre	kg	0,05	Déglacer avec la crème, ajouter le miel, les noix et terminer avec les jaunes d'oeufs.	00:15:00	
Cerneaux de noix	kg	0,10	Verser sur le fond de tarte		
Miel 1 kg	kg	0,03			
Oeufs	Pièce	1,50	Cuisson		
Crème UHT 35%	L	0,03	Cour au four chaud 180°C		00:30:00
Finition			Finition		
Cerneaux de noix	kg	0,01	avant la fin de la cuisson, ajouter quelques cerneaux de noix sur la tarte.		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	