

Médailon de foie gras, gelée de mangue et pain d'épices

Fiche technique de fabrication N°2994

Pour Part(s)

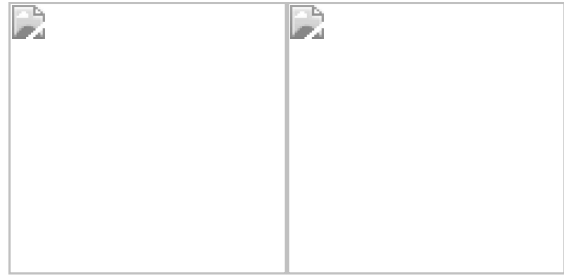
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,84 €

Prix de revient TTC Total : 19,37€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 662,57 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Foie gras</p> <p>Remettre le foie gras en température.</p> <p>Le faire tremper dans de l'eau très froide légèrement salée.</p> <p>Eveiner délicatement le foie gras, sans le détruire.</p> <p>Mélanger les épices (sel, sucre, muscade, cannelle) et assaisonner le foie sur toutes les faces. Arroser d'un peu de calvados.</p> <p>Rouler dans dans plusieurs couches de film en formant un ballotin régulier de 500gr.</p> <p>Bien ficeler aux extrémitées. et réserver au froid une nuit.</p>	00:60:00	
Foie gras de canard frais	kg	0,25			
Sel fin	kg	0,00			
Muscade moulue	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Sucre cristal fin	kg	0,00			
Armagnac	Btelle	0,00			
Gelée					
Gélatine en feuille	Feuille	2,50			
Jus mangue 1L	L	0,25			
Décors			<p>Cuisson du foie</p> <p>Le lendemain</p> <p>Faire bouillir une grande casserole d'eau, à l'ébullition y plonger le ballotin de foie, à la reprise de l'ébullition, couper le feu et couvrir.</p> <p>laisser refroidi dans l'eau pendant 6 à 8 heures.</p> <p>Puis mettre au frais.</p>	00:10:00	
Pain d'épice	paquet	0,13			
Ciboulette	Botte	0,10			
Tomates cerise	kg	0,10			
Fleur de sel	Boîte	0,01	<p>Gelée de mangue</p> <p>Rammollir la gélatine dans l'eau froide.</p> <p>Faire chauffer 1/4 de litre de jus de mangue, puis y incorporer la gélatine ramollie. mélanger au reste de jus et couler le tout dans une plaque gastro.</p> <p>Faire prendre en cellule.</p> <p>Détailler des formes à l'aide d'un emporte pièce.</p>	00:20:00	00:60:00
Dressage					
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Filet mignon de porc en croute de chorizo

Fiche technique de fabrication N°2995

Pour Part(s)

Catégorie : Viandes de boucherie ▼

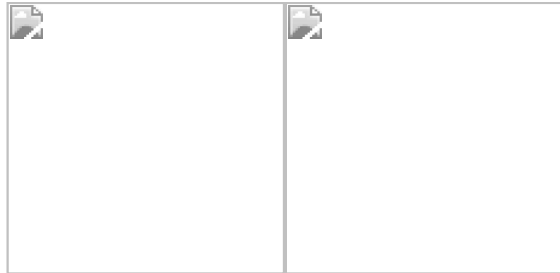
Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 3,16 €

Prix de revient TTC Total : 12,65€

Produit allergène : Gluten, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 89,26 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Parer et assaisonner les filets mignons Les saisir rapidement sur toutes les faces sans les cuire complètement Passer en cellule de refroidissement	00:05:00	00:10:00
Filet mignon de porc	kg	0,60			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Huile de tournesol	L	0,05			
Croute			Montage Trancher très finement le chorizo Déposer 1/2 plaque de feuilletage sur le poste en recouvrir au centre avec les tranches de chorizo, y déposer le filet mignon et envelopper comme un filet de boeuf en croute	00:20:00	
Chorizo long	kg	0,08			
Beurre	kg	0,04			
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,25			
Sauce			Cuisson Cuire les filets mignon au four 180°C pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés	00:05:00	00:10:00
Fond brun lié 750 g	kg	0,05			
Vin blanc	L	0,05			
Décors			Sauce Dégraisser le sautoir, ajouter les échalotes ciselées, dégalcer avec le vin blanc, moullier au fon brun et réduire. passer au chinois et monter au beurre	00:05:00	00:10:00
Echalotes	kg	0,03			
Décors			Dressage Trancher les filets et dresser sur les assiettes chaudes, mettre un cordon de sauce autour et ajouter les éléments de décors.	00:10:00	
Ciboulette	Botte	0,01			
Piment d'espelette	pot	0,00			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Pommes croquettes

Fiche technique de fabrication N°221

Pour Part(s)

Catégorie :

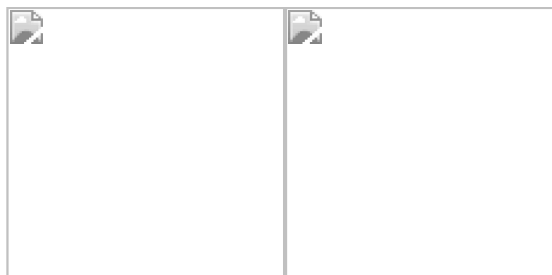
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,75 €

Prix de revient TTC Total : 3,02€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 016,25 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		
Beurre	kg	0,04			
Sel fin	kg	0,00	2 Les taller en gros cube et les cuire a l'eau		
Gros sel	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	2,00	3 Passer au moulin a légumes		
Paner					
Huile de tournesol	L	0,04	4 déssecher la purée et ajouter les jaunes d'oeufs, le beurre, l'assaisonnement et rendre bien homogène		
Farine t45	kg	0,12			
Chapelure	kg	0,12			
			PANER		
			5 Donner la forme aux pommes croquette (bouchon, rond, poires...)		
			6 Paner a l'Anglaise		
			7 Stocker au froid		
			CUISSON		
			8 Passer à la friture		
			DRESSAGE		
			9 Sur plat rond et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Cygnes Chantilly

Fiche technique de fabrication N°2050

Pour Part(s)

Catégorie :

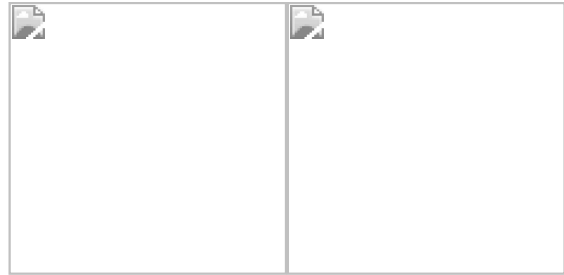
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,51 €

Prix de revient TTC Total : 2,03€

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		
Sel fin	kg	0,00			
Eau	L	0,13	2 Coucher les glands et les cuire		
Farine t45	kg	0,08			
Oeufs	Pièce	2,50			
Plaque			CHANTILLY		
Beurre	kg	0,01	3 Réaliser une crème chantilly		
Chantilly					
Sucre en poudre	kg	0,05	FINITION		
Vanille liquide	L	0,01	4 Garnir les glands et saupoudrer de sucre glace		
Crème UHT 35%	L	0,25			
			5 Dresser sur plat et papier dentelles		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		