

Asperges sauce mousseline

Fiche technique de fabrication N°527

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

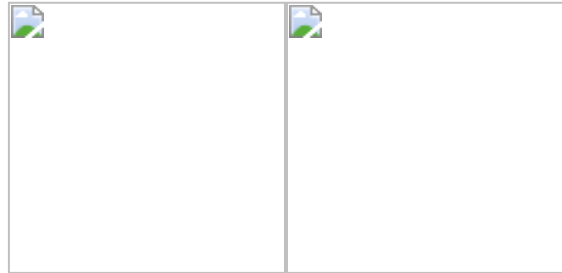
Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 2,63 €

Prix de revient TTC Total : 10,52€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 353,36 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Asperges blanches	kg	1,00	1 Eplucher et laver les asperges, les attacher en bottes	1899-12-30 00:20:00	
Gros sel	kg	0,00			
Sauce mousseline			SAUCE MOUSSELINE		
Beurre	kg	0,13	2 Cuire a l'Anglaise		
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	2,00	3 En fin de cuisson, plonger les asperges dans l'eau très froide	1899-12-30 00:05:00	
Piment de Cayenne	pièce	0,00			
Citrons	kg	0,03			
Crème UHT 35%	L	0,05	4 Clarifier le beurre		
Décor			DRESSAGE		
Persil frisé kilo	kg	0,01	5 Monter une hollandaise	1899-12-30 00:15:00	
			6 Monter la crème et l'incorporer dans la Hollandaise au dernier moment	1899-12-30 00:10:00	
			7 Sur plat ovale recouvert d'une serviette blanche pliée ; Sauce mousseline a part en saucière ; persil en décor.	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Magrets de Canard aux framboises

Fiche technique de fabrication N°1039

Pour Part(s)

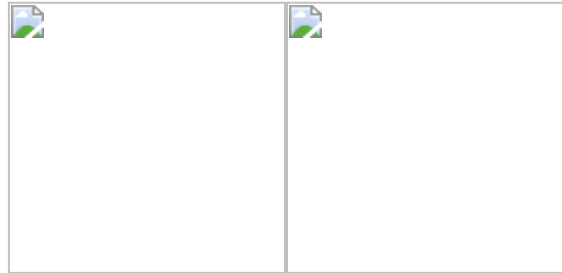
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,79 €

Prix de revient TTC Total : 11,17€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 896,13 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Magrets de canard frais	kg	0,64	1 Parer et dégraisser les magrets		
Sel, poivre	kg	0,00			
Gastrique			2 Sauter et finir au four		
Miel 1 kg	kg	0,02			
Vinaigre de framboises	bouteil	0,01			
Sauce			GASTRIQUE		
Liqueur de framboises	Btelle	0,02	3 Réaliser un caramel blond avec le miel et le vinaigre		
Fond brun lié 750 g	kg	0,02			
Garniture			4 Lorsqu'il est bien blond, déglacer avec le fond brun, et reprendre une ébullition		
Framboises surgelées	kg	0,08			
			SAUCE		
			5 Débarrasser les magrets, les réserver au chaud		
			6 Pincer les sucs, déglacer au vin blanc et liqueur de framboise, réduire, ajouter la gastrique		
			7 Passer au chinois		
			8 Rectifier la liaison et l'assaisonnement (ajouter éventuellement un peu de liqueur de framboise)		
			DRESSAGE		
			9 Ajouter un peu de framboise dans la sauce au moment de dresser		
			10 Magret sur plat ovale, nappé de sauce, décoré avec bouquet de cresson, sauce en saucière a part		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

POMMES CHIPS

Fiche technique de fabrication N°415

Pour Part(s)

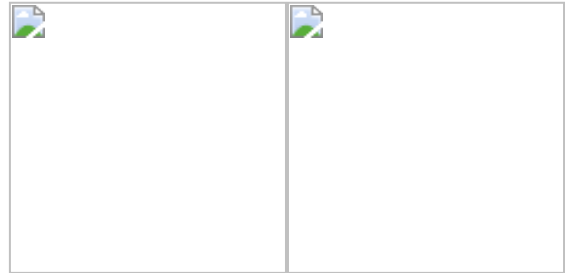
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,63 €

Prix de revient TTC Total : 6,51€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,87 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1		
Sel fin	kg	0,00			
Cuisson					
Huile de friture	bidon	0,40	2		
			3		
			4		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

1 Eplucher et laver les pommes de terre

2 Tailler les pommes de terre a la mandoline

3 Frire en une seule fois

4 Saler et envoyer sur papier dentelle

TOURTIÈRE LANDAISE

Fiche technique de fabrication N°1233

Pour Part(s)

Catégorie :

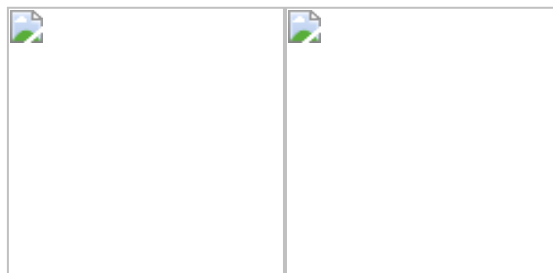
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,64 €

Prix de revient TTC Total : 6,56€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 342,33 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Beurre	kg	0,04	BASE		
Feuilles de brick	poche	1,20	prévoir deux feuilles de brick ou de philo par pers.		
Garniture			badigeonner au beurre fondu légèrement sucré.		
Pommes Golden	kg	0,40	découper a l'emporte pièce 4 cercles		
Beurre	kg	0,10	GARNITURE		
Sucre en poudre	kg	0,06	prévoir 3 pruneaux par personne.		
Armagnac	Btelle	0,00	mettre a gonfler dans l'armagnac.		
Pruneaux	kg	0,40	3/4 de pomme cuite par pers.		
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,00	émincer ou hacher finement, sauter au beurre sans coloration.		
coulis			sucre, parfumer a l'eau de fleur d'oranger.		
Sucre en poudre	kg	0,02	MONTAGE		
Pruneaux	kg	0,08	disposer sur chaque cercle un peu de pomme cuite.		
Crème UHT 35%	L	0,06	et des pruneaux hachés menus.		
			superposer fermement les disques pour le montage de l'entremet		
			badigeonner la surface au beurre fondu sucré		
			passer au four chaud arrosé de l'armagnac aux pruneaux		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		