

Tourin blanchi à l'ail

Fiche technique de fabrication N°3028

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,27 €

Prix de revient TTC Total : 1,10€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 561,84 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base Eplucher l'ail et le hacher faire confire très doucement l'ail haché dans la graisse de canard, sans coloration lorsque l'ail est bien cuit, retirer du feu et ajouter la farine pour réaliser un roux. Réserver		
Farine t45	kg	0,05			
Ail	kg	0,05			
graisse de canard			Réalisation Faire chauffer l'eau, lorsqu'elle est chaude, délayer la quantité nécessaire de roux pour obtenir la consistance d'un velouté. Cuire quelques minutes et assaisonner.		
Graisse de canard	kg	0,05			
 finition					
Vinaigre de vin rouge	L	0,03	Finition Au moment de servir, battre les oeufs en omelette et ajouter un peu de vinaigre rouge. Verser dans le potage chaud mais non bouillant pour ne pas cuire les oeufs. Servir sma attendre.		
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	1,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

CONFIT DE CANARD

Fiche technique de fabrication N°1908

Pour Part(s)

Catégorie : ▼

Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 5,59 €

Prix de revient TTC Total : 22,38€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,22 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Mise en oeuvre Ouvrir les poches ou les boîte de conserves Réchauffer doucement les confit dans la graisse Au moment du service égoutter et les saisir rapidement dans une poele bien chaude pour les rendre croustillant.		
Ail	kg	0,04			
Cuisse de canard confit	Pièce	4,00			
Décors					
Persil frisé kilo	kg	0,02			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Pommes boulangères

Fiche technique de fabrication N°219

Pour Part(s)

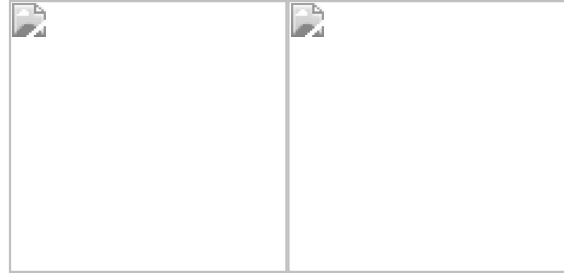
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,66 €

Prix de revient TTC Total : 2,63€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 952,73 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,80	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00	
Beurre	kg	0,08	2 Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,00	3 Eplucher et émincer les oignons	00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,02			
Oignons	kg	0,20			
			CUISSON		
			4 Compoter les oignons au beurre dans une plaque		00:10:00
			5 Ajouter les pommes de terre	00:05:00	
			6 mouiller au fond blanc a hauteur, assaisonner	00:05:00	
			7 Cuire au four		00:60:00
			DRESSAGE		
			8 Dresser dans un plat a gratin, asperger de beurre fondu et glacer a la salamandre	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Gâteau aux noix du limousin

Fiche technique de fabrication N°2681

Pour Part(s)

Catégorie :

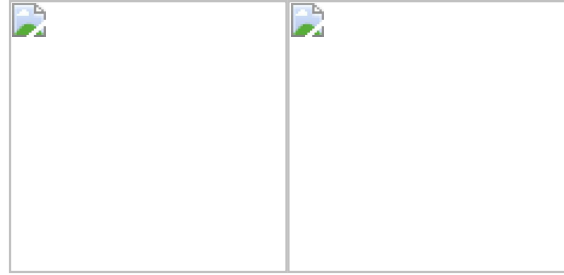
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,72 €

Prix de revient TTC Total : 2,90€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 193,63 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			1 Base		
Beurre	kg	0,07			
Sel fin	kg	0,00	concasser les cerneaux de noix		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Vanille liquide	L	0,00	Mélanger les noix, avec la moitié du sucre, ajouter la farine et la vanille, bien mélanger		
Farine t45	kg	0,03			
Levure chimique	kg	0,05	ajouter le sel, le reste du sucre et les œufs un a un.		
Cerneaux de noix	kg	0,10			
Oeufs	Pièce	4,00	Verser dans un moule a manqué chemisé		
			Cuisson		
			Cuire au four à 180°C		
			Dressage		
			Saupoudrer de sucre glace a l'envoie		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	