

# Assiette d'huîtres

Fiche technique de fabrication N°393

Pour  Part(s)

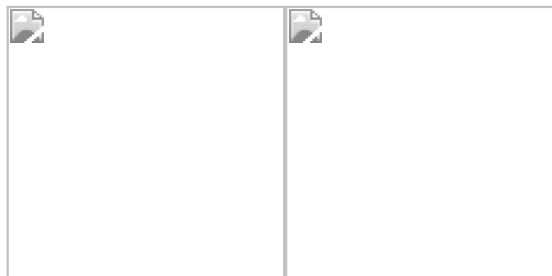
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,71 €

Prix de revient TTC Total : 37,66€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 842,33 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Assiettes de 6 huîtres creuses, servies crues avec un vinaigre à l'échalote ou citron et pain de seigle

Grasse, charnue ou croquante, elle peut être iodée, légèrement sucrée au goût de noisette, amer ou laiteuse (laisse l'impression d'un voile sur la langue)

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	48,00	1 Ouvrir les huîtres	1899-12-30 00:10:00	
<b>Garniture</b>			<b>GARNITURE</b>		
Pain de seigle (200gr)	Pièce	1,60	2 Dresser sur glace et goémon	1899-12-30 00:05:00	
Citrons	kg	0,40			
Beurre micro 10gr	Pièce	8,00			
<b>Vinaigre d'échalotes</b>			<b>VINAIGRE D'ÉCHALOTES</b>		
Echalotes	kg	0,08	3 Historier les citrons	1899-12-30 00:10:00	
Vinaigre de vin rouge	L	0,16			
			4 Ciseler les échalotes	1899-12-30 00:10:00	
			5 Réaliser le vinaigre d'échalote	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# COTES D'AGNEAU GRILLEES CREME D'AIL

Fiche technique de fabrication N°390

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,16 €

Prix de revient TTC Total : 16,64€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 322,33 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,00	1 Habiller le carré		
Sel fin	kg	0,00			
Carré d'agneau 8 côtes	kg	0,60	2 Détailler les cotés		
<b>Marinade instantanée</b>					
Thym	kg	0,00	3 Mettre a mariner		
Huile de tournesol	L	0,10			
laurier sec	kg	0,00			
<b>Sauce</b>			<b>CREME D'AIL</b>		
Poivre du moulin	kg	0,00	4 Eplucher et dégermer l'ail		
Sel fin	kg	0,00			
Ail	kg	0,03	5 Faire cuire l'ail dans la creme liquide, mixer et assaisonner		
Crème UHT 35%	L	0,13			
<b>Finition</b>			<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,01	6 Griller les côtes		
Cresson botte	Botte	0,25			
			7 Dresser sur plat ovale, sauce a part en saucière		
			8 Lustrer les côtes au beurre fondu, décorer avec cresson		
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 : 0,65 €

Prix de revient TTC Total : 2,59€



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

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,80	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00	
Beurre	kg	0,08			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,02	3 Eplucher et émincer les oignons	00:10:00	
Oignons	kg	0,20			
			<b>CUISSON</b>		
			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
			<b>DRESSAGE</b>		
			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		

# Tartelettes à la confiture de cerises noires et à l'Ossau Iraty

Fiche technique de fabrication N°3014

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,98 €

Prix de revient TTC Total : 7,81€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 060,14 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<b>Pâte</b> Crèmer le beurre en pommade avec le sucre, ajouter les oeufs et bien mélanger.  Mélanger la farine, le sel et la levure chimique et l'incorporer à la spatule au reste de la préparation.  Travailler la pâte pour la rendre homogène la filmer et la réserver au frais.	00:10:00	00:30:00
Oeufs	Pièce	2,00			
Levure chimique	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,30			
Sucre cristal fin	kg	0,20			
Beurre	kg	0,12			
<b>garniture</b>			<b>Crème</b> Enlever la peau du fromage et le tailler en petit dès ou le râper.  Faire chauffer la crème et ajouter le fromage, laisser fondre en remuant constamment.  Faire refroidir.	00:10:00	00:10:00
Confiture de cerises noires	pot	0,25			
<b>Crème</b>					
Ossau iraty AOP	kg	0,15	<b>Tartelettes</b> Foncer les fonds de tartelette avec la pâte sablée et cuire à blanc , avec des poids à 180°C	00:15:00	00:15:00
Crème UHT 35%	L	0,30			
<b>Décor</b>			<b>Montage</b> Foutter la crème au fromage comme une chantilly, garnir une poche à douille  Garnir les tartelette avec la confiture de cerises noires  Décorer avec la crème fouettée.	00:10:00	
Ossau iraty AOP	kg	0,05			
			<b>Finition</b> A l'envoi, râper un peu de fromage sur les tartelettes.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	