

# Assiette de charcuterie

Fiche technique de fabrication N°8

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 20,87 €

Prix de revient TTC Total : 83,49€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 796,32 KJ  
 Descriptif, argumentation :

| Denrées                    | Unité     | Quantité                   | Progression  | Réa.                   | Sur. |
|----------------------------|-----------|----------------------------|--|------------------------|------|
| <b>Base</b>                |           |                            | <b>BASE</b>  |                        |      |
| Saucisson sec              | kg        | 0,12                       | 1 Tailler les différentes charcuteries en fonction de leur forme | 1899-12-30<br>00:30:00 |      |
| Pâté en croûte             | kg        | 0,20                       |  |                        |      |
| Andouille de Vire          | kg        | 0,12                       |  |                        |      |
| Jambon blanc (tranche)500g | Pièce     | 40,00                      | 2 Disposer les sur plat ou sur assiette avec la garniture        | 1899-12-30<br>00:10:00 |      |
| <b>Garniture</b>           |           |                            | 3 Possibilité de couper devant le client                         | 1899-12-30<br>00:20:00 |      |
| Cornichons                 | boîte 5/1 | 0,05                       |  |                        |      |
| Petits oignons au vinaigre | Bocal     | 0,04                       |  |                        |      |
| Beurre micro 10gr          | Pièce     | 400,00                     |  |                        |      |
| Hygiène                    |           | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique                                     | Conservation           |      |

# Merlu à la Bordelaise

Fiche technique de fabrication N°1008

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,72 €

Prix de revient TTC Total : 10,86€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 406,57 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées           | Unité                      | Quantité | Progression  | Réa.         | Sur.     |
|-------------------|----------------------------|----------|--|--------------|----------|
| <b>Base</b>       |                            |          | <b>BASE</b>  |              |          |
| Merlu             | kg                         | 0,75     | portionner les filets  |              |          |
| <b>Bordelaise</b> |                            |          | Plaquier les filets et les masquer de garniture.   | 00:10:00     |          |
| Echalotes         | kg                         | 0,10     | Arroser d'un filet d'huile d'olive   |              |          |
| Beurre            | kg                         | 0,05     |  |              |          |
| Chapelure         | kg                         | 0,10     | <b>GARNITURE</b>   |              |          |
| Poivre du moulin  | kg                         | 0,00     | Eplucher et laver les légumes  |              |          |
| Sel fin           | kg                         | 0,00     | Hacher l'ail et le persil, ciseler l'échalote  |              |          |
| Huile d'olives    | L                          | 0,05     | Suer l'ail et l'échalote au beurre, mouiller avec le vin blanc et réduire presque à sec.                                     | 00:10:00     | 00:05:00 |
| Vin blanc         | L                          | 0,05     | Mettre au cutter, la chapelure, le jus de citron, le persil et la première préparation pour obtenir un farce. Assaisonner    |              |          |
| Citrons           | kg                         | 0,05     |  |              |          |
| Persil plat kilo  | kg                         | 0,03     | <b>CUISSON</b>   |              |          |
| <b>Finition</b>   |                            |          | Cuire à four chaud 170°C   |              | 00:15:00 |
| Citrons           | kg                         | 0,03     | <b>DRESSAGE</b>  |              |          |
| Persil plat kilo  | kg                         | 0,01     | Dresser les filets sur assiettes accompagnés de la garniture et décorer avec du persil et des rondelle de citron cannellées. |              |          |
| Hygiène           | Erreurs à ne pas commettre |          | Maitrise des Points critique   | Conservation |          |

# Risotto aux Asperges vertes

Fiche technique de fabrication N°1388

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,68 €

Prix de revient TTC Total : 2,73€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 29,57 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                     | Unité                      | Quantité                     | Progression   | Réa.     | Sur.     |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------|---|----------|----------|
| <b>Base</b>                 |                            |                              | <b>base</b>   |          |          |
| Oignons                     | kg                         | 0,05                         | Eplucher, laver et ciseler l'oignon                                     |          |          |
| Huile d'olives              | L                          | 0,03                         | Peler la base des asperges vertes                                       | 00:10:00 |          |
| Riz Arborio                 | kg                         | 0,20                         | Faire sauter doucement au beurre les asperges.                          |          |          |
| Vin blanc                   | L                          | 0,10                         | Les tailler en dès et les incroporer dans le risotto cuit               |          |          |
| Fond blanc de volaille 750g | kg                         | 0,03                         |   |          |          |
| <b>Garniture</b>            |                            |                              | <b>risotto</b>  |          |          |
| Asperges vertes             | kg                         | 0,13                         | Suer les oignons ciselés à l'huile d'olive                              |          | 00:05:00 |
| Parmesan rapé 500g          | kg                         | 0,01                         | ajouter le riz, nacrer  |          |          |
| <b>Finition</b>             |                            |                              |   |          |          |
| Cerfeuil                    | Botte                      | 0,01                         | mouiller vin blanc et faire réduire en remuant constamment              | 00:05:00 |          |
| Crème UHT 35%               | L                          | 0,05                         | Ajouter progressivement le fond blanc sans cesser de remuer à feu doux. | 00:05:00 | 00:20:00 |
|                             |                            |                              | le riz est cuit lorsqu'il ne croque plus sous la dent.                  |          |          |
|                             |                            |                              | <b>finition</b>   |          |          |
|                             |                            |                              | Ajouter les asperges, la crème et le parmesan                           | 00:05:00 |          |
|                             |                            |                              | Rectifier l'assaisonnement.   |          |          |
| Hygiène                     | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation  |          |          |

# Bavarois aux fraises

Fiche technique de fabrication N°1477

Pour  Couvert(s)

Catégorie :

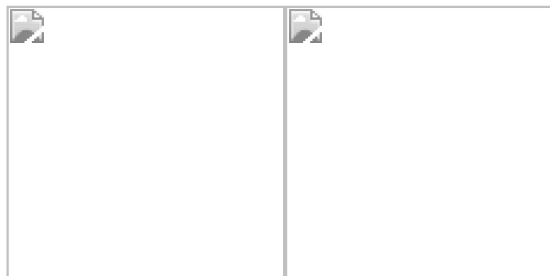
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,93 €

Prix de revient TTC Total : 3,73€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 589,67 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                             | Unité                      | Quantité                     | Progression   | Réa. | Sur. |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------|------|
| <b>Appareil a biscuit</b>           |                            |                              | <b>Biscuit</b>  |      |      |
| Sucre en poudre                     | kg                         | 0,08                         | 1 Réaliser une génoise  |      |      |
| Oeufs                               | Pièce                      | 2,50                         | 2 cuire sur plaque avec papier sulfurisé  |      |      |
| Farine t45                          | kg                         | 0,08                         | 3 Démouler et refroidir   |      |      |
| <b>mousse fraises</b>               |                            |                              | <b>Mousse aux fraises</b>   |      |      |
| Sucre en poudre                     | kg                         | 0,10                         | 4 Réaliser un sirop. Ramollir les feuilles de gélatine et les ajouter au sirop.                           |      |      |
| Gélatine en feuille                 | Feuille                    | 3,50                         | 5 Eplucher et laver les fraises. Mixer les fruits avec le jus de citron                                   |      |      |
| Citrons                             | kg                         | 0,05                         | 6 Mélanger le sirop et la pulpe de fraises ( refroidir l'appareil mais ne pas le faire prendre)           |      |      |
| fraises gariguette (barquette 250g) | kg                         | 0,25                         | 7 Monter la crème fouettée (ne pas trop la serrer )   |      |      |
| Crème UHT 35%                       | L                          | 0,25                         | 8 Dès que le mélange épaissit, incorporer délicatement la crème fouettée.                                 |      |      |
| <b>Garniture</b>                    |                            |                              | <b>Monter le bavarois</b>   |      |      |
| fraises gariguette (barquette 250g) | kg                         | 0,05                         | 9 Chemiser le cercle de biscuit et garnir de mousse aux fraises en ajoutant quelques morceaux de fraises. |      |      |
| <b>Finition</b>                     |                            |                              | 10 Faire prendre au froid   |      |      |
| Nappage fraise                      | kg                         | 0,05                         | <b>Finition</b>   |      |      |
| <b>Décors</b>                       |                            |                              | 11 Napper et démouler et décorer l'entremet   |      |      |
| Menthe fraîche                      | Botte                      | 0,13                         |   |      |      |
| Hygiène                             | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation  |      |      |