

Assiette de jambon cru

Fiche technique de fabrication N°542

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 14,82 €

Prix de revient TTC Total : 59,26€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 781,49 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Jambon de pays	kg	0,40	1 Parer le jambon	1899-12-30 00:10:00	
Beurre micro 10gr	Pièce	400,00			
Garniture			2 Le mettre sur pince et le trancher	1899-12-30 00:20:00	
Cornichons	boîte 5/1	0,10			
Petits oignons au vinaigre	Bocal	0,08			
Tomates cerise	kg	0,04	3 Disposer les tranches sur assiette et décorer avec les cornichons, les petits oignons vinaigre et la laitue	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Lotte au chorizo, riz safrané

Fiche technique de fabrication N°1801

Pour Part(s)

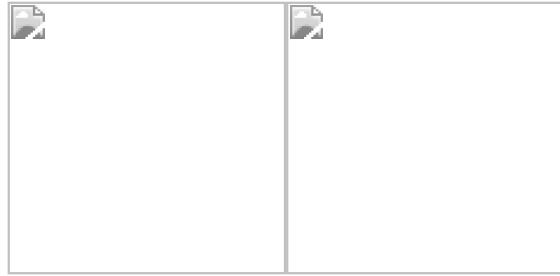
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,47 €

Prix de revient TTC Total : 17,87€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 231,18 KJ

Descriptif, argumentation :
e

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Crépine	kg	0,12	1 Portionner les queues de lottes		
Chorizo long	kg	0,12	2 Tailler le chorizo en fine lamelles		
Huile d'olives	L	0,04	3 Eplucher, laver et ciseler finement les oignons		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Filet lotte surgelé	kg	0,60			
Riz			MONTAGE		
Riz d'or	boîte	0,00			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,02	3 Mettre du papier film sur la planche à découper, Etaler la crépine sur le film, masquer avec les rondelles de chorizo, ajouter le filet de lotte.	00:20:00	
Riz long	kg	0,20	Refermer en serrant pour former une ballotine de lotte		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Beurre	kg	0,04			
Oignons	kg	0,04			
Décors			CUISSON		
Citrons	kg	0,04	4 cuire les ballotine au four vapeur		00:20:00
Persil botte	Botte	0,08			
			5 Retirer le papier film et colorer légèrement dans un sautoir, avec de l'huile d'olive	00:05:00	00:05:00
			6 Détailler en médaillons	00:05:00	
			SAUCE		
			Faire réduire un peu de fumet safrané et le monter au beurre	00:05:00	00:15:00
			RIZ PILAF		
			7 Cuire un riz pilaf		
			Mouiller avec le fumet de poisson et ajouter le riz d'or pour colorer	00:05:00	00:15:00
			DRESSAGE		
			9 Dresser sur assiettes, timpballe de rie au centre, cordon de sauce autour et médaillons de lotte en étoile.	00:05:00	
			Ajouter les éléments de décors		

Gâteau Basque

Fiche technique de fabrication N°124

Pour Part(s)

Catégorie : **Plats régionaux** ▼

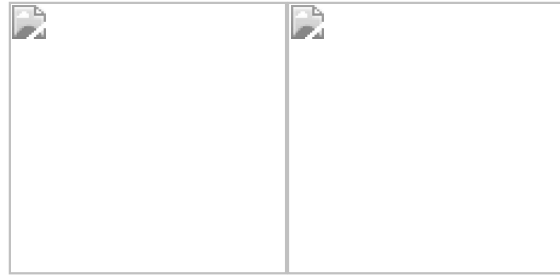
Sous-Catégorie : **Régions Françaises** ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,86 €

Prix de revient TTC Total : 6,89€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 931,80 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			PATE		
Beurre	kg	0,20	1 Réaliser une pâte sablée, laisser reposer		
Sel fin	kg	0,00			
Sucre en poudre	kg	0,20	APPAREIL		
Vanille liquide	L	0,00	2 Réaliser une crème pâtissière		
Farine t45	kg	0,40			
Levure chimique	kg	0,20	3 Ajouter a froid, les parfums, et les amandes en poudre		
Marasquin	Btelle	0,02			
Oeufs	Pièce	3,20	FONCER		
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,02	4 Foncer un cercle a tarte avec les 2/3 de la pâte sans couper les bordures		
Appareil					
Amandes poudre	kg	0,08	5 Garnir d'appareil, rabattre les excédents de pâte sur la crème		
Sucre en poudre	kg	0,08			
Marasquin	Btelle	0,02	6 Abaisser le 1/3 de pâte restant en cercle, et recouvrir la crème.		
Oeufs	Pièce	2,40			
Extrait d'amandes amères	flacon	0,00	7 Dorer et décorer a la fourchette		
Lait 1/2 écrémé	L	0,40			
Poudre a flan	kg	0,04	CUISSON		
Décor			8 Four 180° pendant 45 minutes		
Oeufs	Pièce	0,80	DRESSAGE		
			9 Sur plat rond et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		