



# Médailon de foie gras, gelée de mangue et pain d'épices

Fiche technique de fabrication N°2994

Pour  Part(s)

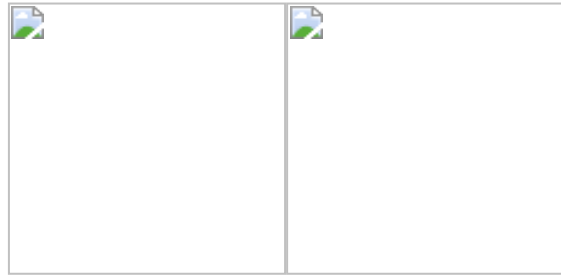
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,444 €

Prix de revient TTC Total : 19,551€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 662,569 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<p><b>Foie gras</b></p> <p>Remettre le foie gras en température.</p> <p>Le faire tremper dans de l'eau très froide légèrement salée.</p> <p>Eveiner délicatement le foie gras, sans le détruire.</p> <p>Mélanger les épices (sel, sucre, muscade, canelle) et assaisonner le foie sur toutes les faces. Arroser d'un peu de calvados.</p> <p>Rouler dans dans plusieurs couches de film en formant un ballotin régulier de 500gr.</p> <p>Bien ficeler aux extrémitées. et réserver au froid une nuit.</p>	00:60:00	
Foie gras de canard frais	kg	0,500			
Sel fin	kg	0,005			
Muscade moulue	kg	0,005			
Poivre blanc	kg	0,005			
Sucre cristal fin	kg	0,005			
Armagnac	Btelle	0,001			
<b>Gelée</b>			<p><b>Cuisson du foie</b></p> <p>Le lendemain</p> <p>Faire bouillir une grande casserole d'eau, à l'ébullition y plonger le ballotin de foie, à la reprise de l'ébullition, couper le feu et couvrir.</p> <p>laisser refroidi dans l'eau pendant 6 à 8 heures.</p> <p>Puis mettre au frais.</p>	00:10:00	
Gélatine en feuille	Feuille	5,000			
Jus mangue 1L	L	0,500			
<b>Décors</b>			<p><b>Gelée de mangue</b></p> <p>Rammollir la gélatine dans l'eau froide.</p> <p>Faire chauffer 1/4 de litre de jus de mangue, puis y incorporer la gélatine ramollie. mélanger au reste de jus et couler le tout dans une plaque gastro.</p> <p>Faire prendre en cellule.</p> <p>Détailller des formes à l'aide d'un emporte pièce.</p>	00:20:00	00:60:00
Pain d'épice	paquet	0,250			
Ciboulette	Botte	0,200			
Tomates cerise	kg	0,200			
Fleur de sel	Boîte	0,020	<p><b>Dressage</b></p> <p>Trancher le foie gras en médaillon, faire toaster les tranches de pain d'épices.</p> <p>Déposer un médaillon sur chaque assiette, ajouter les formes de gelée de mangue, décorer avec tomates cerises et ciboulette. parsement de fleur de sel et ajouter le pain d'épice tiède à l'envoi.</p>	00:15:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Filet mignon de porc en croute de chorizo

Fiche technique de fabrication N°2995

Pour  Part(s)

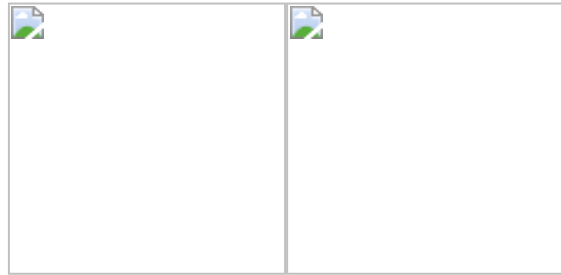
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,756 €

Prix de revient TTC Total : 16,537€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 89,258 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Filet mignon de porc	kg	0,900	Parer et détailler le filet mignon en médaillon	00:05:00	
Sel fin	kg	0,004			
Poivre blanc	kg	0,004			
<b>Croute</b>			<b>Croute</b>		
Huile de tournesol	L	0,075	Enlever la peau du chorizo et le tailler en petits dès.		
Chorizo long	kg	0,120	Mettre les dès le beurre et la chapelure au cutter pour obtenir une texture de pâte.	00:10:00	
Beurre	kg	0,060	former des petit boule et réserver au frais.		
Chapelure	kg	0,075			
<b>Sauce</b>			<b>Cuisson</b>		
Fond brun lié 750 g	kg	0,075	Assaisonner les médaillon et les faire sauter rapidement sur toutes ls faces, dans de la matière grasse très chaude.	00:05:00	00:05:00
Vin blanc	L	0,075			
Echalotes	kg	0,038	Egoutter sur papier absorbant. Déposer une boule de pâte sur chaque médaillon et finir au four, jusqu'à ce que la croute soit bien dorée.		
<b>Décors</b>			<b>Sauce</b>		
Ciboulette	Botte	0,015	Dégraïser le sautoir, ajouter les échalotes ciselées, dégalcer avec le vin blanc, moullier au fon brun et réduire.	00:05:00	00:10:00
Piment d'espelette	pot	0,004	paser au chinois et monter au beurre		
			<b>Dressage</b>		
			Déposer les médaillons sur les assiettes chaudes, mettre un cordon de sauce autour et ajouter les éléments de décors.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Pommes croquettes

Fiche technique de fabrication N°221

Pour  Part(s)

Catégorie :

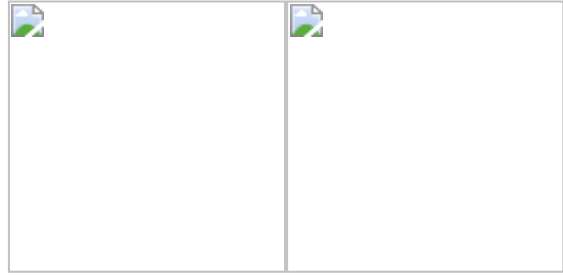
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,751 €

Prix de revient TTC Total : 6,008€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 016,249 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	2,000	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:45:00	
Beurre	kg	0,080	2 Les taller en gros cube et les cuire a l'eau	1899-12-30 00:15:00	
Sel fin	kg	0,004			
Gros sel	kg	0,004	3 Passer au moulin a légumes	1899-12-30 00:30:00	
Oeufs	Pièce	4,000			
<b>Paner</b>					
Huile de tournesol	L	0,080	4 Ajouter les jaunes d'oeufs, le beurre, l'assaisonnement et rendre bien homogène	1899-12-30 00:20:00	
Farine t45	kg	0,240			
Chapelure	kg	0,240			
<b>PANER</b>					
			5 Donner la forme aux pommes croquette (bouchon, rond, poires...)	1899-12-30 00:30:00	
			6 Paner a l'Anglaise	1899-12-30 01:00:00	
			7 Stocker au froid	1899-12-30 00:05:00	
			<b>CUISSON</b>		
			8 Frire a 160Â	1899-12-30 01:00:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			9 Sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:20:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	