

# Feuilleté aux endives caramélisées au miel

Fiche technique de fabrication N°3062

Pour  Part(s)

Catégorie :

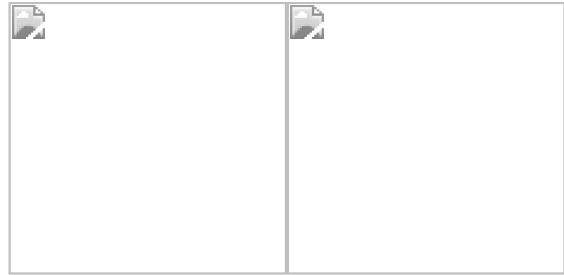
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,56 €

Prix de revient TTC Total : 6,23€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 6,70 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Endives</b>			<b>Base</b> Ôter la base des endives et retirer les feuilles du tour si elles sont abîmées. Les couper en 2 dans le sens de la longueur et enlever le cœur.	00:05:00	
Beurre	kg	0,05			
Endives	kg	0,60			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
<b>Pâte feuilleté</b>			<b>Cuisson</b> Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et y faire colorer les endives pendant 5 minutes.  Saler, poivrer et ajouter le vinaigre et le miel. Laisser cuire les endives à feu moyen pendant 10 minutes et surveiller la cuisson. Retourner les endives de temps en temps. Elles doivent être bien tendres et colorées.	00:05:00	00:20:00
Vinaigre balsamique	L	0,03			
Miel 1 kg	kg	0,03			
Plaqué de feuilletage (700g)	Pièce	0,50			
<b>finition</b>			<b>Feuilleté</b> Détailler 8 feuilletés à votre convenance  Dorer et cuire au four à 180 °C	00:05:00	00:05:00
Maroille (210g)	pièce	0,50			
<b>décors</b>					
Persil botte	Botte	0,01	<b>Décors</b> Servir dès la sortie du four et parsemer de persil haché	00:05:00	
<b>Hygiène</b>		<b>Erreurs à ne pas commettre</b>		<b>Maitrise des Points critique</b>	
				<b>Conservation</b>	

# Carbonade de Bœuf Flamande

Fiche technique de fabrication N°1640

Pour  Couvert(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,04 €

Prix de revient TTC Total : 12,16€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 119,17 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base G.A et Braisage</b>		
Paleron	kg	0,80	Parer et détailler le paleron en steak un peu épais (en prévoir 2 par personne).		
Huile de tournesol	L	0,05			
Poivre du moulin	kg	0,00	Eplucher, laver et émincer les légumes		
Sel fin	kg	0,00	Faire sauter à la poêle les steaks, les mettre dans une cocotte sur une couche épaisse d'oignons émincés et légèrement sautés au saindoux.		
Saindoux	kg	0,05			
<b>G.A. et braisage</b>					
Cassonade	kg	0,05	Recouvrir avec une autre couche d'oignons, assaisonner.		
Bouquet garni	Pièce	0,50	Mouiller a la bière, ajouter le B.G, et le fond brun lié		
Fond brun lié 750 g	kg	0,03			
Oignons	kg	0,15			
<b>Garniture</b>			Couvrir et cuire au four lentement environ 2 heures.		
Pain d'épice	paquet	0,10	<b>Finition</b>		
Moutarde	kg	0,08			
Bière	Btelle	0,50	Vers la fin de la cuisson, tartiner les tranches de pain d'épices avec la moutarde, ajouter sur la viande et poursuivre la cuisson.		
<b>Décors</b>			Le pain d'épices doit fondre et lier la sauce.		
Persil botte	Botte	0,25	<b>Dressage</b>		
			Dresser le ragout en légumier ou à l'assiette. parsemer de persil haché		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Purée de pommes de terre

Fiche technique de fabrication N°214

Pour  Part(s)

Catégorie :

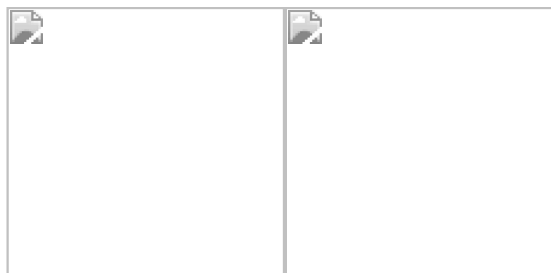
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,61 €

Prix de revient TTC Total : 2,43€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 347,65 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00	
Gros sel	kg	0,00			
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,05	2 Cuire a l'eau		00:40:00
Sel fin	kg	0,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
<b>Pour tamponner</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,01	3 Passer les pommes de terre au moulin à légumes. Ajouter le lait chaud avec le beurre et mettre au point	00:20:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,05			
			4 Assaisonner	1899-12-30 00:02:00	
			5 maintenir au bain-marie		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# SALADE DE FRUITS FRAIS

Fiche technique de fabrication N°2128

Pour  Part(s)

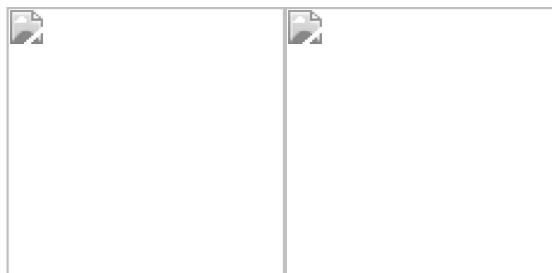
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,87 €

Prix de revient TTC Total : 3,49€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 206,20 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Ananas frais	kg	0,40	1 Eplucher les kiwis et les pommes, peler a vif les oranges, équeuter les raisins	00:10:00	
Oranges	kg	0,12			
Pommes Golden	kg	0,12	2 Tailler les fruits	00:20:00	
Kiwi	pièce	1,20			
Raisins blancs	kg	0,12	3 Ajouter le complément et laisser macérer	00:05:00	00:60:00
Bananes kg	kg	0,12			
<b>Complément</b>					
Sucre en poudre	kg	0,10	4 Dresser en coupe et décorer avec la menthe	00:05:00	
Kirsch	Btelle	0,04			
Citrons	kg	0,04			
<b>Décor</b>					
Menthe fraîche	Botte	0,20			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	