

Quiche aux échalotes confites et chèvre

Fiche technique de fabrication N°2480

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

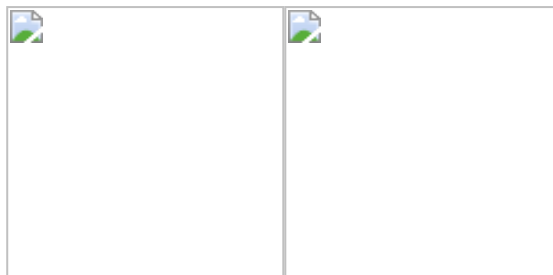
Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,56 €

Prix de revient TTC Total : 6,25€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 089,25 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte					
Beurre	kg	0,06	1 Base Réaliser une pâte Brisée	00:20:00	
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,13	2 Eplucher et Emincer la moitié des échalotes garder les autres entières	00:05:00	
Oeufs	Pièce	0,50			
fondue d'échalotes					
Echalion	kg	0,10	3 Suer les échalotes émincer au beurre sans coloration et cuire les autres dans un sautoir avec du beurre et un peu d'eau à couvert jusqu'à ce qu'elle soit fondantes	00:05:00	00:15:00
Beurre	kg	0,03			
Huile d'olives	L	0,03			
Sel fin	kg	0,00	4 Réaliser un appareil à crème prise salé et ajouter le fromage de chèvre émietté	00:05:00	
appareil au chèvre					
Sel fin	kg	0,00	5 Foncer un cercle avec la pâte Brisée, mélanger l'appareil et les échalotes émincées, garnir la tarte Enfin disposer les échalote entières	00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,00			
Fromage de chèvre frais	kg	0,05			
Oeufs	Pièce	2,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,13			
Crème UHT 35%	L	0,13	6 Cuire à four chaud 180°C		00:30:00
echalote confites					
Echalion	kg	0,10			
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,50			
Fromage de chèvre frais	kg	0,05			
Emmental râpé	kg	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Poulet cocotte grand-mère

Fiche technique de fabrication N°236

Pour Part(s)

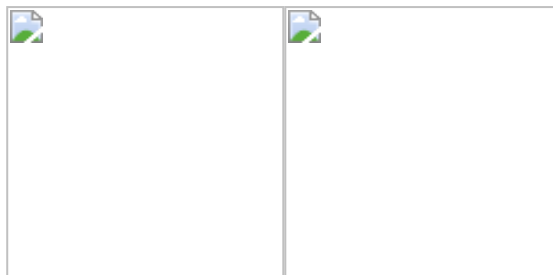
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,49 €

Prix de revient TTC Total : 21,96€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 452,33 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,05	1 Habiller let brider le poulet	1899-12-30 00:20:00	
Beurre	kg	0,03	2 tailler un garniture pour poêler	1899-12-30 00:10:00	
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1,00			
Huile de tournesol	L	0,03			
Sel fin	kg	0,01			
Poivre blanc	kg	0,01			
Oignons	kg	0,05	3 Poêler le poulet		1899-12-30 00:45:00
Sauce			SAUCE		
Beurre	kg	0,03	4 Réaliser un fond de poêlage	1899-12-30 00:15:00	
Vin blanc	L	0,10			
Fond brun lié 750 g	kg	0,05			
Garniture			GARNITURE GRAND MERE		
Champignons de paris	kg	0,13	5 Champignons escalopés et sautés	1899-12-30 00:15:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,10			
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	6 Poitrine taillée en lardons blanchie et sautée	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,10			
Poitrine fumée	kg	0,13	7 Petits oignons glacés a blanc	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:20:00
Huile de tournesol	L	0,03			
Sucre en poudre	kg	0,01	8 Pommes cocottes rissolées	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:10:00
Décors					
Persil frisé kilo	kg	0,06	9 Entier sur plat sabot	1899-12-30 00:05:00	
			10 Napper de sauce		
			11 Garniture autour		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

