

# Pissaladiere

Fiche technique de fabrication N°841

Pour  Part(s)

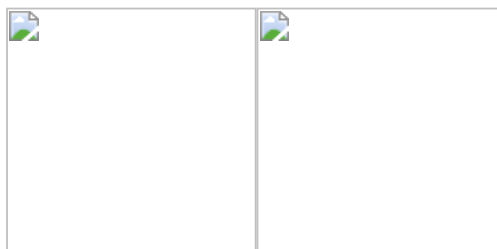
Catégorie : Entrées chaudes ▼

Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,09 €

Prix de revient TTC Total : 4,38€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 352,81 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                         | Unité                      | Quantité                     | Progression                                                                                                 | Réa.     | Sur.     |
|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Pâte</b>                     |                            |                              | <b>Pâte</b>                                                                                                 |          |          |
| Huile d'olives                  | L                          | 0,05                         | 1 Mettre la farine en fontaine,                                                                             | 00:05:00 |          |
| Sel fin                         | kg                         | 0,01                         | 2 Délayer l'eau tiède et la levure                                                                          | 00:05:00 |          |
| Farine t45                      | kg                         | 0,30                         | 3 Mélanger l'eau, la farine l'huile et le sel et pétrir énergiquement                                       | 00:15:00 |          |
| Levure de boulangerie           | kg                         | 0,02                         | 4 Laisser lever à couvert dans un endroit tiède                                                             |          | 00:60:00 |
| Eau                             | L                          | 0,17                         | 5 Rompre, passer au frais puis abaisser                                                                     | 00:10:00 |          |
| Herbes de Provence              | kg                         | 0,01                         |                                                                                                             |          |          |
| <b>fondue</b>                   |                            |                              | <b>FONDUE D'OIGNONS</b>                                                                                     |          |          |
| Filet d'anchois                 | Boite                      | 0,02                         | 6 Eplucher et émincer les oignons                                                                           | 00:10:00 |          |
| Huile d'olives                  | L                          | 0,15                         | 7 Compoter les oignons a l'huile d'olive, ajouter un BG                                                     | 00:05:00 | 00:30:00 |
| Sel fin                         | kg                         | 0,01                         | 8 cuire a l'étuver                                                                                          |          |          |
| Oignons                         | kg                         | 0,50                         | 10 Rectifier l'assaisonnement                                                                               |          |          |
| Herbes de Provence              | kg                         | 0,01                         |                                                                                                             |          |          |
| <b>Garniture</b>                |                            |                              | <b>CUISSON</b>                                                                                              |          |          |
| Filet d'anchois                 | Boite                      | 0,10                         | 11 Abaisser la pâte à pain, masquer de fondue d'oignons, disposer les filets d'anchois et les olives noires | 00:15:00 |          |
| Olives noires dénoyautées (4/4) | boîte                      | 0,20                         | 11 Cuire au four chaud, saupoudrer d'herbes de provence à la sortie du four.                                |          | 00:25:00 |
| Hygiène                         | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation                                                                                                |          |          |

# Gardiane de Taureau

Fiche technique de fabrication N°3059

Pour  Part(s)

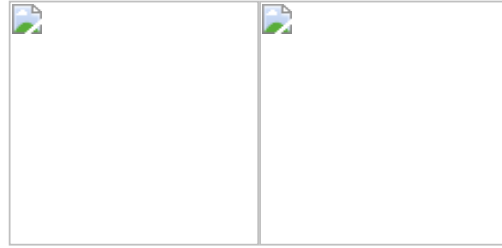
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,81 €

Prix de revient TTC Total : 11,22€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 140,41 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                                                                                                                                                      | Unité  | Quantité | Progression                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Réa.     | Sur. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
| <b>Base</b>                                                                                                                                                  |        |          | <b>Base</b><br>Parer et détailler la viande en cubes<br>eplucher et laver les légumes<br>écraser l'ail, tailler les oignons en grosse mirepoix.<br>prélever le zeste de l'orange à l'économe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 00:15:00 |      |
| Paleron                                                                                                                                                      | kg     | 0,75     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Farine t45                                                                                                                                                   | kg     | 0,03     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| <b>Marinade</b>                                                                                                                                              |        |          | <b>Marinade</b><br>Mettre tous les éléments dans un récipient et ajouter le vin rouge corsé, un trait de vinaigre rouge, le sel, le poivre, le thym et le laurier.<br>mettre au frais pendant 12 heures en remuant de temps en temps                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 00:10:00 |      |
| laurier sec                                                                                                                                                  | kg     | 0,00     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| thym sec                                                                                                                                                     | kg     | 0,00     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Ail                                                                                                                                                          | kg     | 0,01     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Corbière domaine de villemajou 2005                                                                                                                          | Btelle | 0,50     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Vinaigre de vin rouge                                                                                                                                        | L      | 0,05     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Orange (pièce)                                                                                                                                               | Pièces | 0,50     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Sel fin                                                                                                                                                      | kg     | 0,00     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Poivre blanc                                                                                                                                                 | kg     | 0,00     | <b>Cuisson</b><br>Egoutter et bien éponger les morceaux de viande. passer la marinade au chinois et réserver ainsi que les légumes.<br>Faire colorer fortement la viande dans de l'huile d'olive fumante, ajouter la garniture (oignons, ail, thym, laurier, zeste d'orange) suer quelques instants. Singer très légèrement et mouiller avec la marinade.<br>faire prendre l'ébullition sur le feu en remuant pour ne pas faire attacher, couvrir et enfourner à 160°C pendant trois heures.<br>Vérifiant la consistance de la sauce pendant la cuisson, ajouter un peu d'eau au besoin. |          |      |
| <b>Finition et dressage</b>                                                                                                                                  |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |
| Vérifier la cuisson de la viande et la consistance de la sauce, rectifier l'assaisonnement.<br>Servir accompagné de riz de camargue ou tout autre garniture. |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |      |

|         |                            |                              |              |
|---------|----------------------------|------------------------------|--------------|
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation |
|---------|----------------------------|------------------------------|--------------|

# Purée de pommes de terre

Fiche technique de fabrication N°2099

Pour  Part(s)

Catégorie :

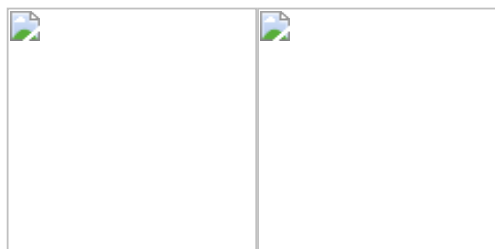
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,52 €

Prix de revient TTC Total : 2,08€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 323,38 KJ  
 Descriptif, argumentation :

| Denrées                | Unité                      | Quantité                     | Progression                                      | Réa.                | Sur.     |
|------------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------|----------|
| <b>Base</b>            |                            |                              | <b>Base</b>                                      |                     |          |
| Pommes de terre B.F.15 | kg                         | 1,00                         | Eplucher et laver les pommes de terre            | 00:10:00            |          |
| Gros sel               | kg                         | 0,01                         |                                                  |                     |          |
| <b>finition</b>        |                            |                              | cuire a l'anglaise                               |                     |          |
| Beurre                 | kg                         | 0,10                         |                                                  |                     | 00:40:00 |
| Sel fin                | kg                         | 0,01                         |                                                  |                     |          |
| Lait 1/2 écrémé        | L                          | 0,25                         | Passer au moulin a légumes                       | 00:10:00            |          |
| <b>tamponner</b>       |                            |                              | Mettre au point avec le lait chaud et le beurre. |                     |          |
| Beurre                 | kg                         | 0,01                         | assaisonner                                      | 00:10:00            |          |
|                        |                            |                              | maintenir au bain marie                          |                     |          |
|                        |                            |                              |                                                  |                     |          |
|                        |                            |                              | <b>Dresser</b>                                   |                     |          |
|                        |                            |                              | Dresser selon les indications du maitre d'hôtel  | 1899-12-30 00:05:00 |          |
| Hygiène                | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation                                     |                     |          |

# Tian Provençal

Fiche technique de fabrication N°541

Pour  Part(s)

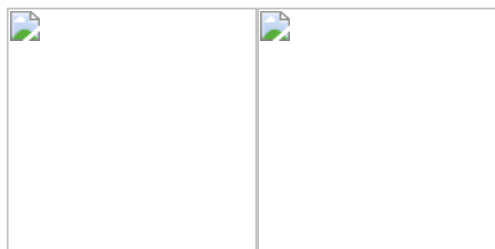
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,05 €

Prix de revient TTC Total : 4,19€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 179,62 KJ

Descriptif, argumentation :

| Denrées                | Unité                      | Quantité                     | Progression                                                                                 | Réa.     | Sur.     |
|------------------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Base</b>            |                            |                              | <b>BASE</b>                                                                                 |          |          |
| Tomates                | kg                         | 0,40                         | 1 Laver et émincer les courgettes en lamelles un peu épaisses                               | 00:05:00 |          |
| Huile d'olives         | L                          | 0,02                         |                                                                                             |          |          |
| Poivre du moulin       | kg                         | 0,00                         | 2 Sauter les courgettes (les tenir un peu ferme)                                            | 00:15:00 |          |
| Sel fin                | kg                         | 0,00                         |                                                                                             |          |          |
| Courgettes             | kg                         | 0,60                         | <b>DECOR ET GRATIN</b>                                                                      |          |          |
| Oignons gros           | kg                         | 0,20                         | 4 Placer les courgettes et les tomates en rosace dans le fond d'un plat a gratin individuel | 00:10:00 |          |
| <b>Décor et gratin</b> |                            |                              |                                                                                             |          |          |
| Chapelure              | kg                         | 0,02                         | 5 Parsemer de gruyère râpé et de fleur de thym                                              | 00:05:00 |          |
| Herbes de Provence     | kg                         | 0,01                         |                                                                                             |          |          |
| Emmental râpé          | kg                         | 0,04                         | 6 Passer au four pour gratiner et servir aussitôt                                           |          | 00:10:00 |
| Hygiène                | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation                                                                                |          |          |

# Tarte au citron meringuée

Fiche technique de fabrication N°655

Pour  Part(s)

Catégorie :

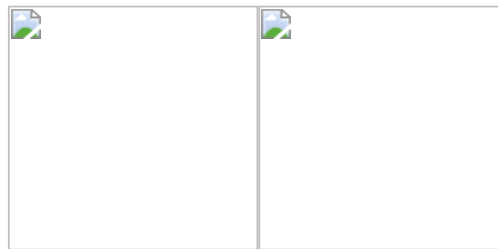
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,48 €

Prix de revient TTC Total : 1,94€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 889,21 KJ  
 Descriptif, argumentation :

| Denrées         | Unité                      | Quantité | Progression                                                                                                                                                       | Réa.         | Sur.     |
|-----------------|----------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| <b>Pâte</b>     |                            |          | <b>PATE BRISEE</b>                                                                                                                                                |              |          |
| Beurre          | kg                         | 0,06     | 1 Réaliser une pâte Brisée sucrée, reposer                                                                                                                        | 00:10:00     |          |
| Sucre en poudre | kg                         | 0,02     |                                                                                                                                                                   |              |          |
| Farine t45      | kg                         | 0,13     | 2 Foncer, pincer, et cuire a blanc                                                                                                                                |              |          |
| Oeufs           | Pièce                      | 0,50     |                                                                                                                                                                   |              |          |
| Sel fin         | kg                         | 0,00     |                                                                                                                                                                   |              |          |
| <b>Appareil</b> |                            |          | <b>Appareil au citron</b>                                                                                                                                         |              |          |
| Beurre          | kg                         | 0,05     | mettre a chauffer dans une russe, le sucre, le jus de citron et le beurre. ajouter les jaunes d'oeufs et cuire comme une creme anglaise.                          | 00:05:00     | 00:05:00 |
| Sucre en poudre | kg                         | 0,05     |                                                                                                                                                                   |              |          |
| Oeufs           | Pièce                      | 1,00     |                                                                                                                                                                   |              |          |
| Pulco citron    | btelle                     | 0,05     | garnir le fond de tarte cuit et refroidi                                                                                                                          |              |          |
| <b>Meringue</b> |                            |          | <b>MERINGUE</b>                                                                                                                                                   |              |          |
| Sucre en poudre | kg                         | 0,05     | 12 Réaliser une meringue française, décorer la tarte cuite avec une douille cannelée, et passer au chalumeau ou à la salamandre pour colorer et cuire la meringue |              |          |
| Oeufs           | Pièce                      | 1,00     | 13 Servir tiède, sur plat rond et papier dentelle                                                                                                                 |              |          |
|                 |                            |          | <b>technique patissiere</b>                                                                                                                                       |              |          |
| Hygiène         | Erreurs à ne pas commettre |          | Maitrise des Points critique                                                                                                                                      | Conservation |          |

