

# Soufflé au Comté

Fiche technique de fabrication N°277

Pour  Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

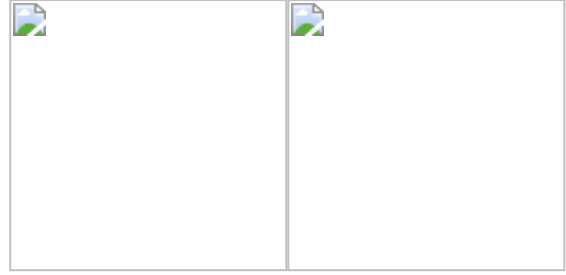
Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,84 €

Prix de revient TTC Total : 3,38€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 447,10 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Confectionner une sauce béchamel		
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,03	2 Ajouter le fromage râpé dans la sauce chaude et débarrasser		
Oeufs	Pièce	2,00			
Piment de Cayenne	pièce	0,00	3 Refroidir en cellule		
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
Comté AOC	kg	0,08			
<b>Finition appareil</b>			<b>MOULES</b>		
Oeufs	Pièce	4,00	4 Chemiser le moules et les conserver au froid		
<b>Chemisage</b>			<b>FINITION APPAREIL</b>		
Beurre	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,01	5 Monter les blancs en neige		
			6 Incorporer les jaunes d'oeufs dans la sauce froide et bien mélanger		
			7 Incorporer les blancs d'oeufs délicatement		
			8 Remplir les moules au 3/4, et décorer avec losange de fromage		
			<b>CUISSON</b>		
			9 Cuire au four à 200°C		
			<b>DRESSAGE</b>		
			10 Sur plat rond et papier gaufré		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Poulet aux écrevisses, pommes cocottes

Fiche technique de fabrication N°1448

Pour  Part(s)

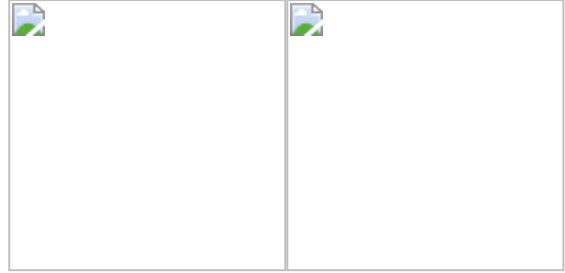
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,22 €

Prix de revient TTC Total : 16,86€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 893,03 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité		Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1	Habiller la volaille		
Poulet PAC de 1,2 kg	kg	1,20				
Huile de tournesol	L	0,03	2	Brider		
<b>Garnit. aromat.</b>						
Carottes	kg	0,05				
Tomates	kg	0,05				
Oignons	kg	0,05	3	Eplucher et laver la garniture aromatique		
<b>Sauce</b>						
Echalotes	kg	0,05	4	Tailler en mirepoix		
Vin blanc	L	0,05				
Cognac	Btelle	0,03				
Ecrevisses	kg	0,40	5	Eplucher, laver et tourner les pommes de terres		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,03				
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,03				
<b>Finition sauce</b>						
Beurre	kg	0,05	6	Poêler les volailles (ne pas les glacer en fin de cuisson)		
Farine t45	kg	0,05				
Crème épaisse	kg	0,20	7	Réaliser le fond de poêlage en déglaçant avec la sauce terminé		
<b>Garniture</b>						
Pommes de terre B.F.15	kg	1,25	8	Rissoler les pommes cocottes		
Beurre	kg	0,05				
Huile de tournesol	L	0,05				
					1899-12-30 00:10:00	
				<b>SAUCE</b>		
			9	Saisir les écrevisses, ajouter les échalotes et flamber au cognac		
			10	Ajouter la tomate, déglacer au vin blanc, mouiller au fond et cuire 45 minutes		
			11	égoutter les écrevisses, conserver les abdomens et mixer les coffres avec la sauce, et passer au chinois		
				<b>LIAISON SAUCE</b>		
			12	Rectifier la liaison de la sauce, crémer et ajouter les queues d'écrevisses décortiquées		
				<b>DRESSAGE</b>		
			13	Volaille entière sur plat ovale		
			14	Napper la volaille avec la sauce		
			15	Pommes cocottes en légumes		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maîtrise des Points critique		Conservation	

# Truffade

Fiche technique de fabrication N°3054

Pour  Part(s)

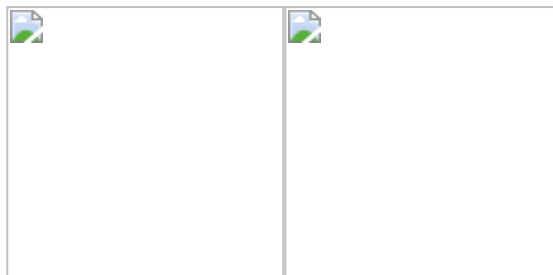
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,53 €

Prix de revient TTC Total : 6,12€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 333,13 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<p><b>Base</b></p> <p>Éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles assez fines. Émincer l'ail et couper la tomme de cantal en lamelles.</p>		
Pommes de terre Bintje	kg	1,00			
Ail	kg	0,04			
Graisse de canard	kg	0,08			
Sel fin	kg	0,00			
<b>garniture</b>			<p><b>Cuisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Faire sauter les pommes de terre, à la cocotte ou à la poêle, dans la graisse d'oie pendant 10 minutes environ.</li> <li>Quand les pommes de terres sont dorées, assaisonner de sel et de poivre. Baisser le feu et couvrir jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes (20 min).</li> <li>Ajouter l'ail. Recouvrir les pommes de terre avec les lamelles de tome fraîche de Cantal. Couvrir et laisser fondre 5 minutes.</li> </ul>		
Batavia	Pièce	0,40			
Tome fraîche	kg	0,20			
Poivre blanc	kg	0,00			
<b>Décors</b>			<p><b>Finition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et servir aussitôt accompagné de la salade verte et du jambon de pays.</li> </ul>		
Persil botte	Botte	0,20			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# PLEUROTES A LA CRÉME

Fiche technique de fabrication N°1139

Pour  Part(s)

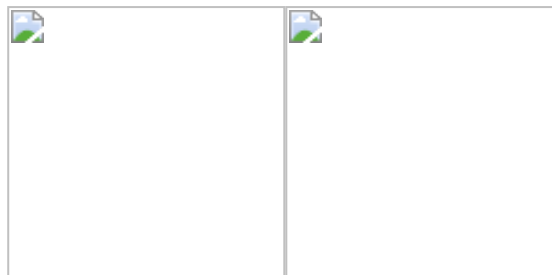
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,40 €

Prix de revient TTC Total : 9,60€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 526,26 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Garniture</b>			<b>PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS</b>		
Cognac	Btelle	0,02	couper les pieds qui sont durs		
Champignons pleurotes	kg	0,80	laver soigneusement sans laisser tremper dans l'eau		
Citrons	kg	0,10	émincer en fines lamelles		
Crème épaisse	kg	0,20	faire revenir les pleurotes au beurre , flamber cognac		
<b>Décor</b>			assaisonner, arroser de jus de citron		
Ciboulette	Botte	0,50	cuire rapidement environ 15 mn		
			ajouter la crème fraîche et faire réduire		
			<b>DRESSAGE</b>		
			sur assiette,		
			saupoudrer de ciboulette finement hachée .		
			déguster aussitôt.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# tarte aux noix et miel

Fiche technique de fabrication N°2114

Pour  Part(s)

Catégorie :

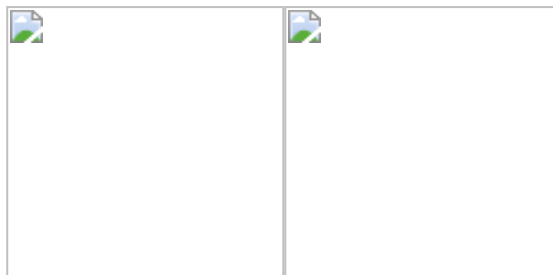
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,69 €

Prix de revient TTC Total : 2,75€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 798,29 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<b>Pâte Brisée</b>		
Sel fin	kg	0,00	Réaliser la pâte Brisée sucrée	00:25:00	
Beurre	kg	0,06	Foncer et pincer les fonds de tarte		
Sucre en poudre	kg	0,03			
Farine t55	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	0,50	<b>Appareil</b>		
<b>Appareil</b>			Réaliser un caramel blond avec le sucre et de l'eau	00:15:00	
Sucre en poudre	kg	0,05	Déglacer avec la crème, ajouter le miel, les noix et terminer avec les jaunes d'oeufs.		
Cerneaux de noix	kg	0,10	Verser sur le fond de tarte		
Miel 1 kg	kg	0,03			
Oeufs	Pièce	1,50	<b>Cuisson</b>		00:30:00
Crème UHT 35%	L	0,03	Cour au four chaud 180°C		
<b>Finition</b>			<b>Finition</b>		
Cerneaux de noix	kg	0,01	avant la fin de la cuisson, ajouter quelques cerneaux de noix sur la tarte.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

