

Oeufs en Meurettes

Fiche technique de fabrication N°2992

Pour Part(s)

Catégorie :

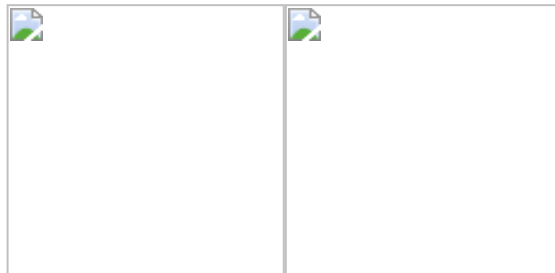
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,06 €

Prix de revient TTC Total : 4,22€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 828,86 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Faire pocher les oeufs dans le vin rouge. Eplucher laver et tailler les légumes en brunoise	00:05:00	
Oeufs	Pièce	4,00			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Vin rouge	L	0,25	Sauce Suer la brunoise au beurre et déglacer avec le vin rouge passé au chinois, réduire puis mouiller avec le fond brun. Réduire à nouveau, vérifier l'assaisonnement. Lier au beurre manier.	00:05:00	00:10:00
Sauce					
Beurre	kg	0,03			
Oignons	kg	0,05			
Carottes	kg	0,05			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00	Garniture Glacer les petits oignons à bruns Faire sauter les champignons escalopés Tailler la poitrine en lardons et sauter	00:05:00	00:10:00
Fond brun lié 750 g	kg	0,05			
Garniture					
Poitrine fumée	kg	0,08			
Petits oignons garniture Surg	kg	0,05			
Champignons de paris	kg	0,08	Canapés Détailler des canapés à l'emporte pièce dans les tranches de pains de mie Faire sauter au beurre sans trop colorer	00:05:00	00:05:00
Canapés					
Beurre	kg	0,03			
Tranche de pain de mie	Pièce	4,00	Dressage et finition Déposer les canapés chaud au centre des assiettes, ajouter les oeufs pochés, napper de sauce et ajouter la garniture Bourguignone. Décorer avec les pluches de cerfeuil.	00:10:00	
Finition					
Cerfeuil	Botte	0,10			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Andouillette au vin blanc et moutarde

Fiche technique de fabrication N°1399

Pour Part(s)

Catégorie :

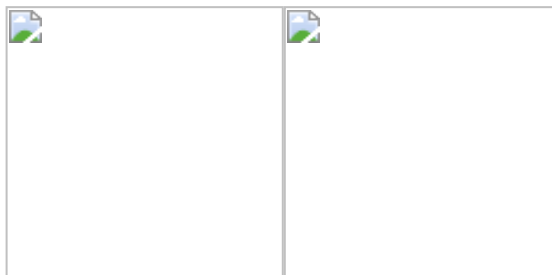
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 8,63 €

Prix de revient TTC Total : 34,53€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 6 509,01 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Poivre blanc	kg	0,00	faire colorer les andouillettes dans un sautoir avec de la matière grasse chaude.		
Sel fin	kg	0,00			
Andouillette de Troyes	pièce	4,00			
Huile de tournesol	L	0,02	SAUCE		
Sauce moutarde			Dégraissier le sautoir, suer les échalotes ciselées, déglacer au vin blanc et laisser réduire.		
Echalotes	kg	0,04	Baisser le feu et ajouter la moutarde, puis la crème.		
Vin blanc	L	0,04	Laisser réduire légèrement et rectifier l'assaisonnement.		
Moutarde a l'ancienne	kg	0,08			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Finition			DRESSAGE		
Chapelure	kg	0,04	Mettre un peu de sauce sur l'andouillette puis de la chapelure, réchauffer au four, gratiner		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

POMMES SAUTEES A CRU

Fiche technique de fabrication N°226

Pour Part(s)

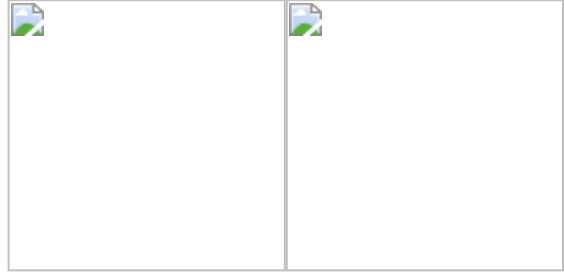
Catégorie : ▼

Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,31 €

Prix de revient TTC Total : 1,26€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 404,49 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	1 Eplucher et laver les pommes de terre		
Huile de tournesol	L	0,04			
Finition			FINITION		
Beurre	kg	0,02	2 Emincer en tranche de 3 mm d'épaisseur		
Sel fin	kg	0,00	3 Sauter		
Persil plat kilo	kg	0,01			
			4 Hacher le persil		
			5 Egoutter les pommes de terre et les sauter rapidement au beurre, assaisonner, parsemer de persil haché		
			6 Dresser		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Gratin de chou fleur aux lardons

Fiche technique de fabrication N°1744

Pour Couvert(s)

Catégorie :

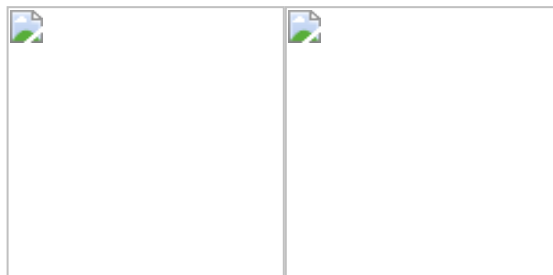
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,52 €

Prix de revient TTC Total : 6,06€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 061,32 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 CHOUX FLEUR		
Choux fleur pièce	kg	1,00	Parer, détailler en bouquet et mettre a tremper dans de l'eau vinaigré. Cuire le chou fleur a l'anglaise. Détailler la poitrine en lardons et sauter rapidement		
Gros sel	kg	0,05			
Poitrine fumée	kg	0,15			
Sauce Béchamel			2 SAUCE BECHAMEL	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,05	Réaliser un roux blanc et le faire refroidir		
Sel fin	kg	0,01	Monter le lait a ébullition avec un peu de noix de muscade ; verser le lait sur le roux sans arrêter de remuer. Rectifier l'assaisonnement.		
Farine t45	kg	0,05			
Muscade moulue	kg	0,01			
Poivre blanc	kg	0,01			
Lait 1/2 écrémé	L	0,50			
Finition			3 MONTAGE		
Beurre	kg	0,05	Beurrer un plat sabot. Déposer le chou fleur sur tout le plat par petits morceaux. Verser la béchamel dessus et recouvrir avec le gruyère râpé. Mettre au four environ 25 minutes a 180°C.	1899-12-30 00:15:00	
Emmental râpé	kg	0,10			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

pain d'épices

Fiche technique de fabrication N°2852

Pour Part(s)

Catégorie :

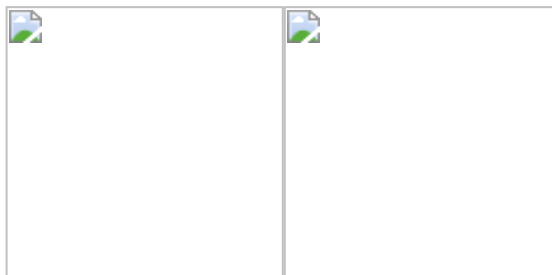
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,47 €

Prix de revient TTC Total : 3,75€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 24,75 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Farine de seigle T 170	kg	0,11	1 effectuer toutes les pesées.		
Farine de gruau type 55 la dive	kg	0,06	2 tamiser les farines avec la levure chimique et les poudres d'épices		
Miel 1 kg	kg	0,17			
Levure chimique	kg	0,01	3 faire chauffer le lait avec le miel (très chaud)		
Sucre cassonade	kg	0,34			
Lait 1/2 écrémé	L	0,09	4 verser les poudres tamisées dans la cuve du batteur		
Oeufs Entiers ovo produits	L	0,11			
Cannelle poudre	kg	0,00	5 verser le lait et le miel chaud dans la cuve du batteur ,vitesse 1 attention a ne pas éclabousser		
Muscade moulue	kg	0,00			
Anis poudre	kg	0,00			
Vanille liquide	L	0,00			
Citrons vert pièce	Pièce	0,57	6 verser les oeufs dans l'appareil		
Orange (pièce)	Pièces	0,57			
			7 ajouter la vanille liquide et les zestes . A noter qu'il est preferable d'utiliser une rape micro plane pour zester les agrumes		
			8 répartir en 2 moules (500 gr/moule) il est a disposition des caissettes en bois avec caissettes sulfurisée .		
			9 cuisson : 145° au four ventilé pendant 40 mn 175 ° four à sole pendant + - 55 mn		
			10 il est possible de verser un trait de rhum en sortie de four		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

