

Saumon mariné à l'aneth

Fiche technique de fabrication N°895

Pour Couvert(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,29 €

Prix de revient TTC Total : 13,16€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 491,40 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poivrons rouges	kg	0,10	Parer et desarterter le saumon	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,10			
Gros sel	kg	0,40	Melanger le gros sel et le sucre, la moitié de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h à l'avance si possible	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Sucre en poudre	kg	0,10			
Aneth	Botte	0,20			
Filet de saumon	kg	0,40	Sauce		
Citrons	kg	0,10	Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Fleur de sel	Boîte	0,05			
Baies roses	pot	0,50	Dressage		
Sauce			Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Aneth	Botte	0,10	Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	1899-12-30 00:10:00	
Crème UHT 35%	L	0,20			
Décor			Disposer sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce a part en saucière.	1899-12-30 00:05:00	
Aneth	Botte	0,10			
Tomates cerise	kg	0,05			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

Rable de lapin farçi

Fiche technique de fabrication N°2663

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,34 €

Prix de revient TTC Total : 13,34€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 070,02 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base et cuisson		
Beurre	kg	0,02	1 Désosser le râble de lapin		
Huile de tournesol	L	0,02			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 Farcir avec la farce mousseline de volaille et la brunoise de légumes cuite à l'anglaise		
Sel fin	kg	0,00			
Râble de Lapin	Pièce	2,00	3 Poêler le râble avec la garniture aromatique		
farce			Farce mousseline		
Carottes	kg	0,08			
Beurre	kg	0,02	4 Réaliser une farce mousseline de volaille		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	Garniture Aromatique		
Oeufs	Pièce	0,80	5 Eplucher et laver les légumes		
Escalopes de volailles	pièce	2,00			
Courgettes	kg	0,08	6 Tailler la GA en mirepoix et la garniture de la farce en brunoise.		
Crème UHT 35%	L	0,20			
Garniture			Sauce		
Carottes	kg	0,04			
Tomates	kg	0,04	7 En fin de cuisson, réaliser un fond de poêlage au porto et glacer le râble		
Oignons	kg	0,04			
Sauce			Dressage		
Poivre du moulin	kg	0,00	8 dresser a l'assiette ou sur plat		
Sel fin	kg	0,00			
Porto rouge	Btelle	0,08			
Fond brun lié 750 g	kg	0,01			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

Flan de courgettes

Fiche technique de fabrication N°116

Pour Part(s)

Catégorie :

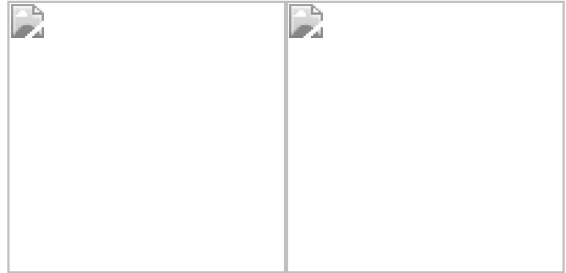
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,84 €

Prix de revient TTC Total : 3,37€

Produit allergène : Lait,



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

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gros sel	kg	0,00	1 Nettoyer et laver les courgettes	1899-12-30 00:05:00	
Courgettes	kg	0,40			
Appareil a flan			2 Emincer les courgettes	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	2,00			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	3 Sauter à l'huile d'olive en les tenant ferme		
Crème UHT 35%	L	0,10			
Chemiser			4 Rafraîchir, et bien égoutter	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,01			
			APPAREIL À FLAN		
			5 Réaliser un appareil a flan salé	1899-12-30 00:05:00	
			CUISSON		
			6 Beurrer des moules individuels, chemiser ces moules avec des ronds de courgettes, garnir par alternance d'appareil a flan et de rondelles de courgette	1899-12-30 00:15:00	
			7 Cuire au bain-marie		
			DRESSAGE		
			8 Démouler au moment de l'envoi	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Endives braisées

Fiche technique de fabrication N°938

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,57 €

Prix de revient TTC Total : 2,26€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 13,95 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Endives	kg	0,40	1	1899-12-30 00:05:00	
Garnit. aromati.					
Carottes	kg	0,04	2	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,04			
Ail	kg	0,01			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,02			
Oignons	kg	0,04			
Couenne de porc	kg	0,08			
			5	1899-12-30 00:05:00	
			CUISSON		
			6	1899-12-30 00:15:00	
			7	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			11	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pavlova à la mangue

Fiche technique de fabrication N°3038

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,95 €

Prix de revient TTC Total : 3,78€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 56,50 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Meringue			Base	00:15:00	
Sucre cristal fin	kg	0,13			
Blancs d'oeufs litre	L	0,08	Réaliser une meringue française et couler des disques de 8 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé		
Crème chantilly			Cuire au four 100 °C jusqu'à ce que les meringues soient bien sèches		
Vanille liquide	L	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,13			
Sucre cristal fin	kg	0,02			
Garniture			Garniture	00:15:00	
Kiwi	pièce	2,00			
Mangue	pièce	0,50	Peler les mangues et les kiwis		
Décors			Les tailler en lamelles		
Pulpe de mangues	kg	0,05			
			Chantilly		
			Monter la crème en chantilly		
			Montage		
			Déposer une disque de meringue dans les assiettes, décorer avec la chantilly à l'aide d'une poche à douille disposer les lamelles de fruits harmonieusement, casser quelques morceaux de meringue par dessus et décorer avec le coulis de mangue		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	