

Feuilleté de boudin blanc aux pommes

Fiche technique de fabrication N°1314

Pour Part(s)

Catégorie :

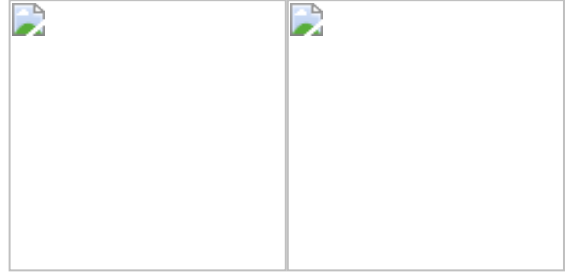
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,78 €

Prix de revient TTC Total : 14,24€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 511,95 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------------|----------------------------|------------------------------|---|----------|----------|
| Base | | | 1 BASE | | |
| Boudin blanc | kg | 0,80 | Tailler les boudins en sifflet. Les tranches obtenues sont plaquées, puis chauffées sous la salamandre à la commande. | 00:10:00 | |
| Garniture | | | | | |
| Pommes Golden | kg | 1,20 | 2 GARNITURE | 00:10:00 | |
| Beurre | kg | 0,10 | | | |
| Feuilletés | | | Eplucher, vider, tailler en quartiers et sauter les quartiers de pommes au beurre. | 00:10:00 | |
| Plaque de feuilletage (700g) | Pièce | 0,50 | | | |
| Sauce | | | Déglacer le sautoir avec le fond brun lié, passer au chinois et monter au beurre | | |
| Beurre | kg | 0,05 | | | |
| Fond brun lié 750 g | kg | 0,02 | 3 FEUILLETE | 00:10:00 | |
| Décors | | | | | |
| Cerfeuil | Botte | 0,25 | | | |
| | | | Dans une plaque de feuilletage surgelée, détailler 8 feuilletés à votre convenance | 00:10:00 | |
| | | | Les plaquer et passer à la dorure | 00:05:00 | |
| | | | Cuire au four à 200° C | | 00:15:00 |
| | | | 4 DRESSAGE | | |
| | | | Réchauffer les feuilletés au four, les garnir avec les pommes sautées et assaisonnées, déposer les rondelles de boudins sur les pommes. | 00:10:00 | |
| | | | Mettre un cordon de sauce autour du feuilleté et Décorer | 00:05:00 | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

TRUITE MEUNIÈRE

Fiche technique de fabrication N°313

Pour Part(s)

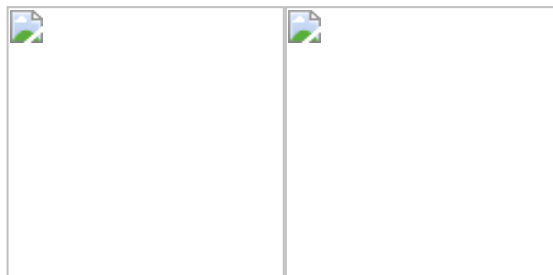
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,81 €

Prix de revient TTC Total : 14,46€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 472,72 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|----------------------------|----------------------------|----------|--|------------------------|------|
| Base | | | BASE | | |
| Beurre | kg | 0,10 | 1 Habiller les truites | 1899-12-30 00:20:00 | |
| Truites portion (0,250 kg) | Pièce | 8,00 | | | |
| Huile de tournesol | L | 0,10 | | | |
| Farine t45 | kg | 0,20 | 2 Fariner et sauter les truites | 1899-12-30 00:20:00 | |
| Beurre meunière | | | | | |
| Beurre | kg | 0,15 | 3 Disposer sur plat ovale | 1899-12-30 00:05:00 | |
| Citrons | kg | 0,10 | | | |
| Décor | | | BEURRE MEUNIÈRE | | |
| Persil plat kilo | kg | 0,04 | 4 Fondre le beurre | 1899-12-30 00:03:00 | |
| Citrons | kg | 0,50 | | | |
| | | | 5 Ajouter le jus de citron, l'assaisonnement, et cuire noisette | 1899-12-30 00:02:00 | |
| | | | | | |
| | | | 6 Napper les truites aussitôt et envoyer | | |
| | | | | | |
| | | | DECOR | | |
| | | | 7 Persil haché, citrons historiés, citrons pelés a vif, citrons cannelés | 1899-12-30 00:10:00 | |
| | | | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Crème de lentilles corail coco curry

Fiche technique de fabrication N°2949

Pour Part(s)

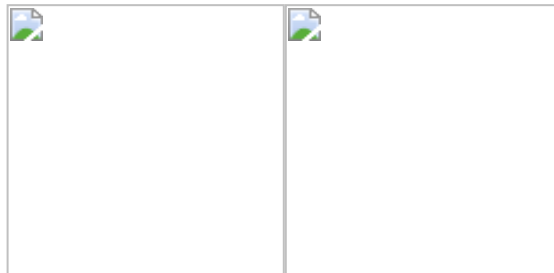
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,46 €

Prix de revient TTC Total : 11,70€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 78,51 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-----------------------|----------------------------|----------|------------------------------|--------------|------|
| base | | | | | |
| Lentilles corail | kg | 0,60 | | | |
| Tomates | kg | 0,80 | | | |
| Lait de Coco | Boite | 0,80 | | | |
| Oignons | kg | 0,18 | | | |
| Curry | kg | 0,05 | | | |
| Assaisonnement | | | | | |
| Sel fin | kg | 0,02 | | | |
| Poivre blanc | kg | 0,02 | | | |
| Décor | | | | | |
| Coriandre fraîche | Botte | 0,25 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Bavaroise aux biscuits roses de Reims

Fiche technique de fabrication N°3053

Pour Part(s)

Catégorie :

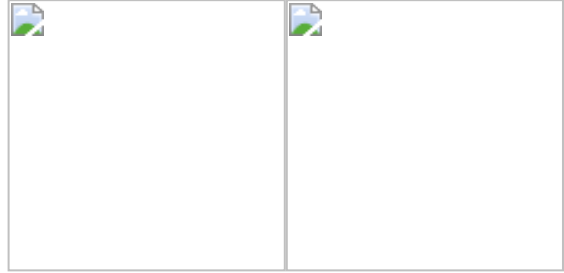
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,52 €

Prix de revient TTC Total : 12,15€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 188,64 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------|------|
| Base | | | <p>Base</p> <p>réduire les biscuit en poudre grossière, en réserver quelques un entier pour le décors</p> <p>Faire chauffer le lait</p> <p>mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide</p> <p>Verser le lait chaud sur les biscuits en poudre et laisser infuser 5 minutes</p> | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,45 | | | |
| Biscuit rose de reims | Kg | 0,10 | | | |
| Gélatine en feuille | Feuille | 6,00 | | | |
| Garniture | | | <p>Finition</p> <p>Incorporer la gélatine égouttée dans le lait chaud.</p> <p>Fouéttter la crème et la sucrer légèrement.</p> <p>Incorporer délicatement dans le mélange lait biscuits une fois refroidi.</p> | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,40 | | | |
| décors | | | | | |
| Framboises | kg | 0,05 | <p>Sorbet champagne</p> <p>faire chauffer l'eau avec le sucre et le glucose</p> <p>Ajouter le jus de citron et le champagne, une fois l'eau refroidie.</p> <p>mettre en sorbetière et turbiner.</p> | | |
| Menthe fraîche | Botte | 0,20 | | | |
| Sorbet Champagne | | | | | |
| Glucose | kg | 0,06 | | | |
| Sucre cristal fin | kg | 0,14 | | | |
| Pulco citron | btelle | 0,01 | | | |
| Champagne Vranken | bouteille | 0,48 | <p>Montage</p> <p>Mouler la crème dans des coupelles et faire prendre au froid minimum 1 heure</p> <p>décorer avec framboises, feuilles de menthe et biscuit rose</p> <p>Ajouter une quenelle de sorbet l'envoi</p> | | |
| Eau | L | 0,34 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

