










		<h1 style="color: green;">Pâté de Pâques</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1468</p> <p>Pour <input type="text" value="6"/> Couvert(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Régions Françaises"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,194 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 13,167€</p> <p style="color: red;"><b>Produit allergène : Oeuf,</b></p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 390,257 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte a pâté</b>			<b>base</b>		
Beurre	kg	0,100	Réaliser une pâte a pâté (comme pâte brisée)		
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005	<b>farce</b>		
Farine t55	kg	0,250	Détailler en morceaux la chair de veau et mettre au sel mariner avec le pineau		
Saindoux	kg	0,030			
Eau	L	0,060	Hacher la viande		
<b>Farce</b>			Travailler la farce avec l'œuf entier, ajouter les épices et les herbes hachées		
Oeufs	Pièce	2,000			
Epaule de veau désossée	kg	0,300	Confectionner une boulette et cuire a la poêle pour vérifier l'assaisonnement		
Chair a saucisse	kg	0,500			
Poivre du moulin	kg	0,005	<b>montage</b>		
Sel fin	kg	0,005	Abaisser la pâte en rectangle		
Pineau Charentes rouge	Btelle	0,010			
Cerfeuil	Botte	0,500	Disposer les tranches de jambon sec (enveloppe de la farce)		
Ciboulette	Botte	0,500			
<b>Garniture</b>			Garnir une couche de farce, le jambon blanc, une couche de farce, les œufs durs écalés et recouvrir de farce		
Oeufs	Pièce	4,000			
Jambon blanc	kg	0,100	Rabattre le jambon fumé et rouler la pâte la jointure doit être dessous et bien soudée a la dorure		
Jambon de pays	kg	0,100	Réaliser 1 ou 2 cheminées		
Trompettes de la mort sèches	kg	0,050			
			<b>cuisson</b>		
			Cuire au four 1H30 a 150 - 160°C		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Escalope de volaille au piment d'Espelette</h2>			
Fiche technique de fabrication N°1016 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Volailles"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Poulet"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>				 	
Prix de revient TTC par unité : 1,523 € Prix de revient TTC Total : 6,091€				Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 436,838 KJ Descriptif, argumentation :	
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Beurre	kg	0,010	Assaisonner au sel et au piment d'Espelette, fariner et sauter les escalopes.		
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,025			
Escalopes de volailles	pièce	4,000	<b>SAUCE</b>		
Piment d'espelette	pot	0,003	Retirer les escalope du sautoir, ajouter les échalotes ciseées et les champignons émincés.		
Huile de tournesol	L	0,050			
<b>Sauce</b>			Suer et déglacer au vin blanc, réduire et mouiller au fond brun, réduire à nouveau.		
Beurre	kg	0,015			
Poivre du moulin	kg	0,003	Réctifier l'assaisonnement et monter la sauce au beurre.		
Sel fin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,050	<b>Dressage</b>		
Fond brun lié 750 g	kg	0,015	Réchauffer les escalopes, mettre un corrdoe sauce au fond de l'assiette et déposer les escalopes. ajouter les éléments de décors et les garnitures.		
Echalotes	kg	0,025			
Champignons de paris	kg	0,025			
<b>Décors</b>					
Poivrons rouges	kg	0,100			
Cerfeuil	Botte	0,250			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>POMMES CHIPS</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°415</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,494 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 5,978€</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,871 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1	Eplucher et laver les pommes de terre	
Sel fin	kg	0,002			
<b>Cuisson</b>			2	Tailler les pommes de terre a la mandoline	
Huile de friture	bidon	0,400			
			3	Frيره en une seule fois	
			4	Saler et envoyer sur papier dentelle	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">Piperade basquaise</h1>			
Fiche technique de fabrication N°959 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Sauces"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 			
Prix de revient TTC par unité : 0,564 € Prix de revient TTC Total : 2,256€		Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,000 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Piperade</b>			1 <b>PIPERADE</b>		
Poivrons verts	kg	0,150	Suer doucement les oignons émincés a l'huile d'olive. Ajouter les lanières de poivrons puis l'ail haché Cuire 15 mn.		00:20:00
Huile d'olives	L	0,050			
Ail	kg	0,025	Ajouter les dés de tomates mondées. Cuire 15 mn de plus. Vérifier l'assaisonnement Réserver au chaud.		00:15:00
Tomates grosses	kg	0,500			
Oignons	kg	0,250			
Sel fin	kg	0,003			
Piment d'espelette	pot	0,003			
Thym	kg	0,003			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 <p><b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</p>	<b>Poires rôties sauce caramel au beurre salé</b>
--	---

Fiche technique de fabrication N°2979

Pour  Part(s)

Catégorie :

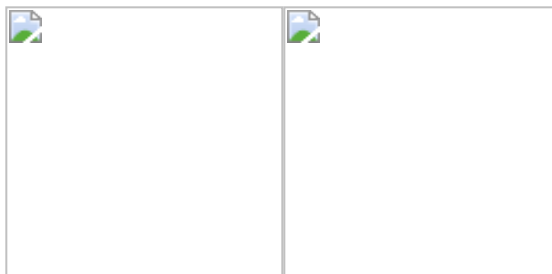
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,863 €

Prix de revient TTC Total : 3,454€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 39,618 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Poires	kg	1,000			
Citrons	kg	0,067	Eplucher et citronner les poires etn gardant la queue	00:10:00	
<b>Sirop</b>			<b>Cuisson</b>		
Citrons	kg	0,067			
Miel 1 kg	kg	0,067			
Sucre cristal fin	kg	0,067	Réaliser un sirop avec l'eau, le miel, le sucre, la cannelle et les zestes de citron et orange.		00:10:00
Oranges	kg	0,067			
cannelle bâton(boîte)	boîte	0,007	Pocher les poires en les gardant légèrement ferme		00:30:00
<b>Caramel</b>					
Sucre cristal fin	kg	0,133			
Beurre	kg	0,067	Sortir les poires du sirop et les plaquer puis les placer au four pour terminer la cuisson rôtie		00:10:00
Crème UHT 35%	L	0,020			
<b>Décors</b>			<b>Sauce caramel</b>		
Menthe fraîche	Botte	0,333	Faire chauffer le sucre à sec pour réaliser un caramel (bien surveiller)		
			Faire chauffer la crème dans une autre russe.	00:10:00	
			Lorsque le caramel à atteint la bonne couleur ajouter hors du feu la crème petit à petit. Terminer par le beurre salé.		
			<b>Dressage</b>		
			Dresser les poires sur assiette, sauce caramel autour et décors feuille de menthe		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		