



TARTE A L'OIGNON

Fiche technique de fabrication N°330

Pour Part(s)

Catégorie :

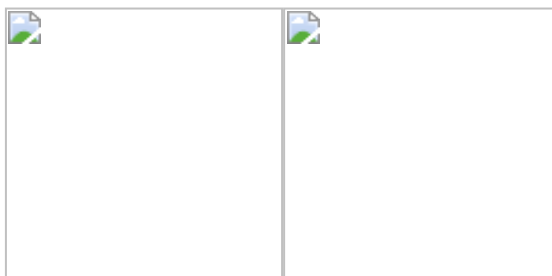
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,571 €

Prix de revient TTC Total : 4,568€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 959,097 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte Brisée			PATE		
Beurre	kg	0,125	1 Réaliser la pâte Brisée	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,005			
Farine t45	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	1,000	2 Foncer pincer	1899-12-30 00:20:00	
Garniture			3 Cuire a blanc		
Beurre	kg	0,050			
Sel fin	kg	0,005			
Oignons	kg	0,600	PREPARER LA GARNITURE		
Appareil			4 Oignons émincés et gruyère râpé	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,005			
Oeufs	Pièce	4,000	CUIRE GARNITURE ET APPAREIL		
Piment de Cayenne	pièce	0,005	5 Etuver les oignons		
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
Crème UHT 35%	L	0,250	6 Préparer un appareil à crème prise salé		
Finition			7 Assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Emmental râpé	kg	0,100	CUISSON		
			8 Disposer la garniture et l'appareil dans le fond de tarte		
			9 Saupoudrer de gruyère	1899-12-30 00:02:00	
			10 Cuire		
			DRESSAGE		
			11 Sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Filet de veau en tajine gratin courgettes

Fiche technique de fabrication N°2527

Pour Part(s)

Catégorie :

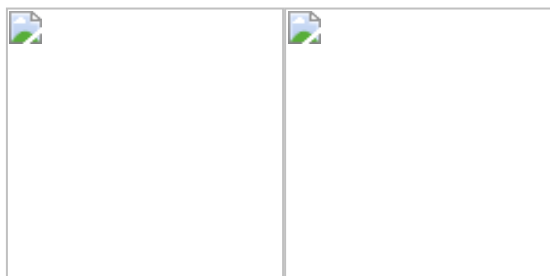
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,801 €

Prix de revient TTC Total : 27,203€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 232,315 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			1 base		
Filet mignon de veau	kg	0,600	parer ficeler les filets mignons - réserver au froid	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,040			
Sel, poivre	kg	0,001			
Gingembre moulu	kg	0,005			
gratin			2 gratin courgettes		
Cumin moulu	pot	0,005	détailler rondelles courgettes puis sauter 2 mn - préparer un appareil a flan -plaquer garnir appareil + parmesan et cuire	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 00:30:00
Sucre en poudre	kg	0,200			
pom maxim's			3 pommes maxim's		
Courgettes	kg	0,500	détailler pommes terre en rondelles fines et disposer rosaces sur papier - rôtir au four en arrosant de beurre	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 00:10:00
Oeufs	Pièce	40,000			
Parmesan râpé	kg	0,020			
jus tagine			4 jus de tagines		
Lait 1/2 écrémé	L	0,010	faire une gastrique au miel et vinaigre de xéres mouiller fond lié et épices a tagine - tomate concentrée + ail + réduire + chinoiser	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 00:15:00
Crème liquide UHT	L	0,060			
Muscade moulue	kg	0,001			
cuire les filets					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,400	saisir les filet au beurre terminer au four - détailler 3 médaillons / personne	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Beurre	kg	0,050			
Sel, poivre	kg	0,001			
dresser			6 dresser		
Sucre en poudre	kg	0,040	dresser les médaillons + une portion de gratin +1 pomme maxim's - accompagner d'un cordon de jus de tagine.	1899-12-30 00:05:00	
Vinaigre de xéres	bouteil	0,030			
Ail	kg	0,001			
Sel, poivre	kg	0,001			
Fond brun lié 750 g	kg	0,200			
Concentré de tomate boîte 2/1	Boîte	0,001			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Médallions de lotte au lard, sauce vanille

Fiche technique de fabrication N°2506

Pour Part(s)

Catégorie :

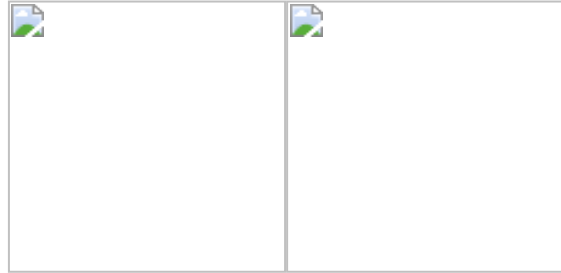
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 7,585 €

Prix de revient TTC Total : 45,508€




Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 135,939 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Lotte	kg	1,500	Eplucher et lever les filets de lotte	00:10:00	
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	24,000			
Sauce			portionner les filet de lotte en médaillon	00:15:00	
Vanille gousse	Pièce	0,750			
Echalotes	kg	0,150	Entourer chaque médaillon d'un morceau de poitrine fumée	00:10:00	
Vin blanc	L	0,150			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,023			
Beurre	kg	0,075	Faire sauter les médaillons en les arrosant pendant la cuisson	00:10:00	
Crème liquide UHT	L	0,225			
Décors			Sauce		
Ciboulette	Botte	0,188	Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les grains.		
Tomates cerise	kg	0,094	Faire suer les échalotes ciselées au beurre, ajouter le vin blanc et réduire de moitié	00:05:00	00:10:00
			Ajouter les grains de vanille et monter au beurre blanc.		
			Dressage		
			Déposer les médaillon de lottes dans l'assiette, sauce autour ou en saucières et les éléments de décors.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Légumes tournés et glacés</h2>			
Fiche technique de fabrication N°152 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> ▼ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures composées"/> ▼ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼ Prix de revient TTC par unité : 0,556 € Prix de revient TTC Total : 2,225€		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,841 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,400	1 Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:15:00	
Courgettes	kg	0,400	2 Tourner	1899-12-30 00:30:00	
Navets longs	kg	0,400			
Cuisson			CUISSON		
Beurre	kg	0,020	3 Plaquer	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,004	4 Glacer		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Semoule aux épices</h2>			
Fiche technique de fabrication N°2379 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> ▼ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/> ▼ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼ Prix de revient TTC par unité : 0,095 € Prix de revient TTC Total : 0,380€			  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,000 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Huile d'olives	L	0,040			
Sel fin	kg	0,004			
Semoule couscous	kg	0,240			
Muscade moulue	kg	0,002			
Cannelle poudre	kg	0,002			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Blanc manger coco coulis de framboises, brunoise de fruits à la menthe.

Fiche technique de fabrication N°2930

Pour Part(s)

Catégorie :

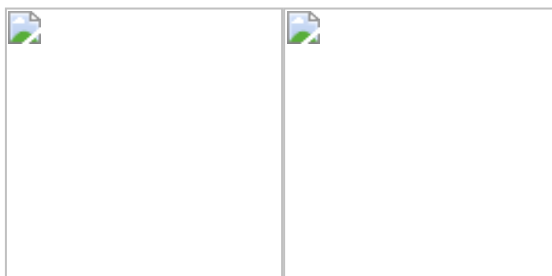
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,381 €

Prix de revient TTC Total : 5,526€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 868,639 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Blanc manger			Base		
Gélatine en feuille	Feuille	4,000	Faire chauffer le lait et la crème, ajouter le sucre et la noix de coco hors du feu. Ajouter les feuilles de gélatines ramollies et mouler immédiatement. Passer en cellule	00:15:00	
Sucre cristal fin	kg	0,125			
Crème UHT 35%	L	0,250			
Lait entier	L	0,400			
Noix de coco râpée	kg	0,150			
Coulis			Coulis		
Pulco citron	btelle	0,010	Réaliser un coulis de Framboises	00:05:00	
Sucre cristal fin	kg	0,050			
Framboises surgelées	kg	0,200			
Brunoise			Brunoise		
Bananes kg	kg	0,200	Eplucher les fruits et les tailler en brunoise Réaliser un sirop infusé à la menthe Ajouter un peu de sirop dans les fruits.		
Poires	kg	0,200			
Kiwi	pièce	2,000			
Sucre cristal fin	kg	0,100			
Menthe fraîche	Botte	0,200			
Pommes Golden	kg	0,200			
Décor			Dressage		
Menthe fraîche	Botte	0,100	Démouler les blancs manger sur les assiettes, faire un cordon de coulis autour et terminer avec la brunoise de fruits au sirop et décorer avec des feuilles de menthe.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

