

Gnocchi a la crème de poireaux, copeaux de comté

Fiche technique de fabrication N°2375

Pour Part(s)

Catégorie :

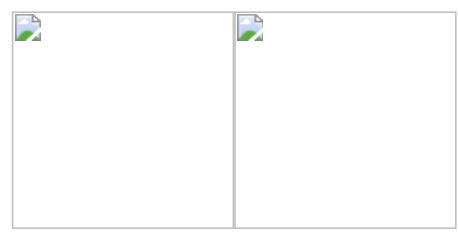
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,648 €

Prix de revient TTC Total : 2,593€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 535,942 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,050	peser et mesurer les ingrédients	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,075	Réaliser une pâte a chou. Réaliser une sauce béchamel liquide	1899-12-30 00:20:00	1899-12-30 00:20:00
Oeufs	Pièce	2,500			
Eau	L	0,125			
Sauce			Cuisson		
Poireaux	kg	0,125	Laver et tailler les poireaux en julienne	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,003	pocher la pâte a chou dans de l'eau bouillante salée		1899-12-30 00:10:00
Comté AOC	kg	0,050			
Crème liquide UHT	L	0,250	Faire étuver les poireaux au beurre		1899-12-30 00:10:00
Décors					
Persil frisé kilo	kg	0,025	disposer les gnocchi dans un plat a gratin beurré, sur un lit de julienne de poireaux, napper de sauce béchamel et de gruyère.	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:05:00
			Gratiner		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Fricassé de volaille de Bresse a la crème

Fiche technique de fabrication N°2602

Pour Part(s)

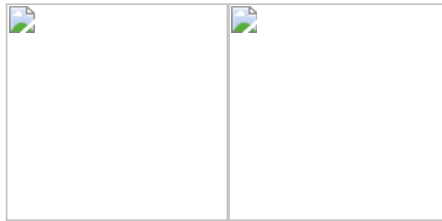
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,965 €

Prix de revient TTC Total : 11,862€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 056,395 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Poulet PAC de 1,4 kg	kg	0,700	1 Habiller les volailles	1899-12-30 00:20:00	
Beurre	kg	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,003	2 Découper a cru	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,030	3 Hacher les oignons	1899-12-30 00:05:00	
Fond blanc			FOND BLANC		
Carottes	kg	0,100			
Poireaux	kg	0,100			
Bouquet garni	Pièce	0,500	4 Confectionner le fond blanc de volaille avec les carcasses	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025			
Oignons	kg	0,100			
Clous de girofles	pot	0,003			
Finition sauce			CUISSON		
Poivre du moulin	kg	0,003	5 Marquer en cuisson un ragoût a blanc	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003	6 Cuire		1899-12-30 00:30:00
Crème épaisse	kg	0,150			
Garniture			FINITION		
Champignons de paris	kg	0,125	7 Terminer la sauce	1899-12-30 00:05:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,125			
Beurre	kg	0,020	8 Rassembler volaille, sauce et garniture	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Sucre en poudre	kg	0,003			
Citrons	kg	0,025			
			9 Champignons escalopés et cuits a blanc	1899-12-30 00:10:00	
			10 petits oignons glacés a blanc		1899-12-30 00:15:00
			DRESSAGE		
			11 Volaille en légumier, riz a part	1899-12-30 00:10:00	

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

PATATE DOUCE AU GINGEMBRE

Fiche technique de fabrication N°1764

Pour Couvert(s)

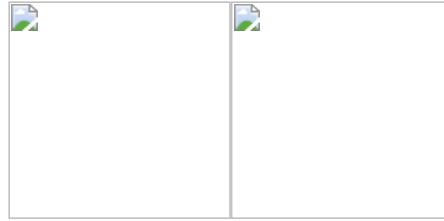
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,382 €

Prix de revient TTC Total : 1,528€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 238,231 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 BASE		
Beurre	kg	0,050	Eplucher les patates douces et coupez-les en dès. Faire fondre le beurre et l'huile dans un sautoir.		
Huile d'arachide	bouteil	0,050	Mettez-y les patates a cuire pendant 10 minutes. En remuant souvent, jusqu'a ce que la chaire soit tendre mais reste ferme.		
Sel fin	kg	0,003	Ajouter l'ail, le gingembre haché et le piment. Faire revenir 5 minutes en remuant.		
Sucre en poudre	kg	0,025	Verser l'eau et le sucre, saler, ajouter une pincée de piment de Cayenne et le thym.		
Piment de Cayenne	pièce	0,003	Mélanger le tout pendant 2 minutes puis ajouter le thym		
Gingembre	kg	0,025			
Ail	kg	0,008			
Patate douce	kg	0,500			
Eau	L	0,010			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

PLEUROTÉS A LA CRÈME

Fiche technique de fabrication N°1139

Pour Part(s)

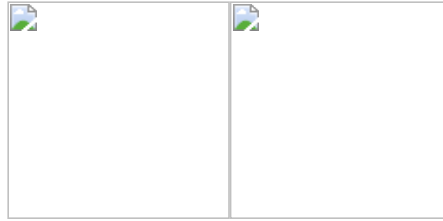
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,944 €

Prix de revient TTC Total : 7,775€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 526,264 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Garniture			PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS		
Cognac	Btelle	0,020	couper les pieds qui sont durs		
Champignons pleurotes	kg	0,800	laver soigneusement sans laisser tremper dans l'eau		
Citrons	kg	0,100	émincer en fines lamelles		
Crème épaisse	kg	0,200	faire revenir les pleurotes au beurre , flamber cognac		
Décor			assaisonner, arroser de jus de citron		
Ciboulette	Botte	0,500	cuire rapidement environ 15 mn		
			ajouter la crème fraîche et faire réduire		
			PRÉPARATION DES TOASTS		
			faire dorer au beurre les tranches de pain de mie		
			DRESSAGE		
			sur assiette, napper la moitié des toasts avec les champignons		
			saupoudrer de ciboulette finement hachée .		
			déguster aussitôt.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Mousse au Chocolat

Fiche technique de fabrication N°368

Pour Part(s)

Catégorie :

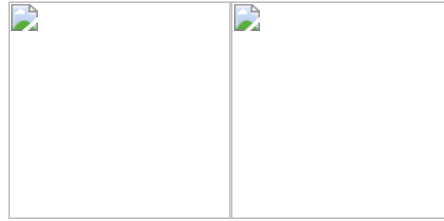
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,562 €

Prix de revient TTC Total : 2,246€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 867,760 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,050	1 Faire fondre la couverture au bain-marie		
Couverture noire	kg	0,125	2 Incorporer le beurre en parcelle et mélanger jusqu'a consistance de pommade lisse		
Sucre en poudre	kg	0,020	3 Ajouter les jaunes d'oeufs hors du feu, dans le mélange tiède, terminer avec un peu de creme fraiche.		
Oeufs	Pièce	5,000	4 Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat		
Crème liquide UHT	L	0,025	5 Dresser aussitôt		
Chantilly			CHANTILLY		
Sucre glace	kg	0,013	6 Passer au froid		
Vanille liquide	L	0,003	7 Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes		
Crème liquide UHT	L	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	