



Soufflé au chabichou du poitou

Fiche technique de fabrication N°2098

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes

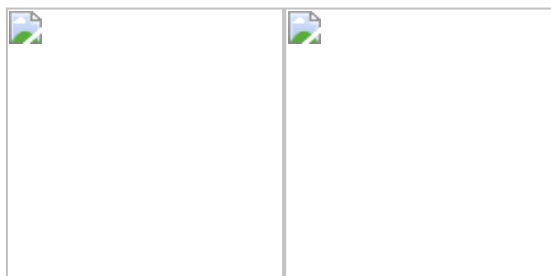
Sous-Catégorie : Divers

Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,256 €

Prix de revient TTC Total : 1,024€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 411,490 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,025	1 Confectionner une sauce béchamel		
Sel fin	kg	0,001			
Farine t45	kg	0,025	2 Ajouter le Chabichou émietté dans la sauce chaude et débarrasser		
Piment de Cayenne	pièce	0,001			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	3 Refroidir en cellule		
Chabichou	kg	0,100			
Finition appareil			MOULES		
Oeufs	Pièce	3,000	4 Chemiser le moules et les conserver au froid		
Chemisage			FINITION APPAREIL		
Beurre	kg	0,013			
Farine t45	kg	0,013	5 Monter les blancs en neige		
			6 Incorporer les jaunes d'oeufs dans la sauce froide et bien mélanger		
			7 Incorporer les blancs d'oeufs délicatement		
			8 Remplir les moules au 3/4, et décorer avec losange de gruyère		
			CUISSON		
			9 Cuire au four 200°		
			DRESSAGE		
			10 Sur plat rond et papier gaufré		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Caneton Poêlé a l'orange, pommes gaufrettes

Fiche technique de fabrication N°40

Pour Part(s)

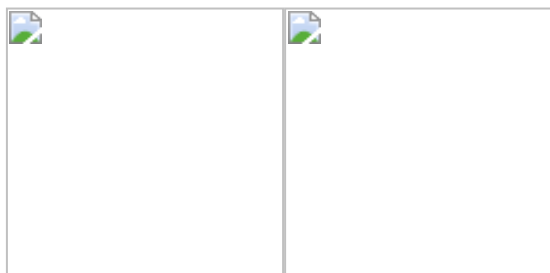
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,147 €

Prix de revient TTC Total : 16,589€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 122,339 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,050	1 Habiller et brider le canard		
Huile de tournesol	L	0,010			
Poivre du moulin	kg	0,003	2 Poêler		
Sel fin	kg	0,003			
Caneton de 2 kg	Pièce	1,000			
Garnit. arom.			GASTRIQUE		
Carottes	kg	0,050	3 Réaliser une gastrique		
Oignons	kg	0,050	4 Lorsqu'elle est bien blonde, déglacer avec le fond		
Sauce					
Fécule de pomme de terre	kg	0,010			
Poivre du moulin	kg	0,003	SAUCE		
Sel fin	kg	0,003	6 Tailler une julienne de zestes d'oranges et de citrons		
Vinaigre de vin rouge	L	0,025			
Grand-marnier	Btelle	0,050	7 Blanchir les zestes		
Jus d'oranges	L	0,250			
Fond brun lié 750 g	kg	0,025	8 Déglacer la plaque de cuisson du canard avec le jus d'orange, mouiller avec la gastrique		
Citrons	kg	0,050			
Miel 1 kg	kg	0,025	9 Rectifier la liaison, et l'assaisonnement		
Garniture					
Oranges	kg	0,300			
Décor			DECOR		
Oranges	kg	0,200	10 Peler a vif la moitié des oranges, lever les segments		
Accompagnement					
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	11 Canneler l'autre moitié et tailler en demi tranches		
			12 Hacher le persil		
			Accompagnement		
			13 Eplucher, laver les pommes de terre		
			14 Tailler des pommes gaufrettes		
			15 Frire les pommes gaufrettes		
			DRESSAGE		
			16 Canards sur plat ovale		
			17 Napper de sauce		
			18 Décor avec oranges cannellées, segments, et persil		

19	Pommes gaufrettes en légumier		

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



Tarte au riz à la Normande

Fiche technique de fabrication N°1247

Pour Part(s)

Catégorie :

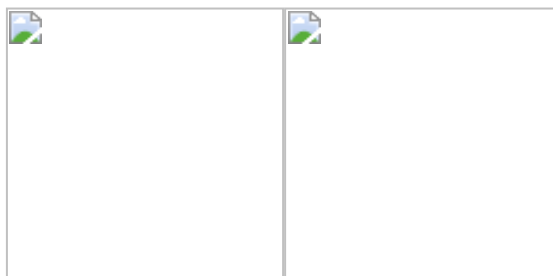
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,700 €

Prix de revient TTC Total : 2,801€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 430,789 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			PATE BRISEE		
Beurre	kg	0,063	confectionner la pâte Brisée		
Sel fin	kg	0,003			
Sucre en poudre	kg	0,015	foncer deux cercles, bordure haute, pincer .		
Farine t45	kg	0,125			
Oeufs	Pièce	0,500	cuire a blanc		
Eau	L	0,030			
Riz au lait			RIZ AU LAIT		
Riz rond	kg	0,038	Faire crever le riz		
Vanille liquide	L	0,003	faire bouillir le lait et la vanille		
Lait 1/2 écrémé	L	0,200	ajouter le riz, cuire au four a 180° , 25 mn. env. a couvert		
Bavarois			BAVAROIS		
Gélatine en feuille	Feuille	2,000	confectionner une crème anglaise collée		
Oeufs	Pièce	1,500	refroidir, ajouter la crème fouettée		
Vanille liquide	L	0,003	mélanger l'appareil et le riz		
Lait 1/2 écrémé	L	0,125	garnir les fonds de tarte		
Crème liquide UHT	L	0,075			
Garniture			GARNITURE		
Pommes reinette	kg	0,400	éplucher les pommes		
Beurre	kg	0,050	couper en quartiers ou en demi		
Nappage blond	kg	0,050	sauter au beurre		
Sucre en poudre	kg	0,050	caraméliser au sucre		
			flamber au calvados, refroidir		
			ranger les pommes sur le riz		
			lustrer au nappage blond		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		