

# Terrine de poissons, coulis de poivrons rouges

Fiche technique de fabrication N°1678

Pour  Part(s)

Catégorie :

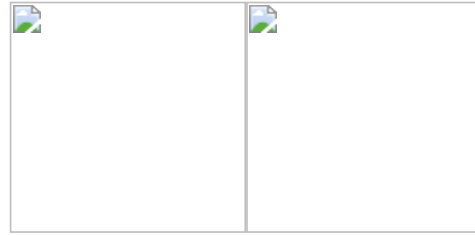
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,24 €

Prix de revient TTC Total : 25,91€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 307,78 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Farce mousseline</b>			<b>BASE</b>		
Sel fin	kg	0,01	1 Nettoyer les filets de merlan	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	3,01			
Filet de merlan	kg	0,70	2 Réaliser une farce mousseline	1899-12-30 00:10:00	
Piment de Cayenne	pièce	0,01			
Crème UHT 35%	L	0,50			
filet de saumon sans peau	kg	0,10	3 Détailler des lanières de saumon frais	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	4,00			
<b>sauce</b>			<b>CUISSON</b>		
Huile d'olives	L	0,10	4 Beurrer les terrines, les remplir de farce a moitié, déposer des lanières de saumon et finir de garnir.	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,01			
Piment de Cayenne	pièce	0,01	5 cuire au bain-marie ou au four vapeur		1899-12-30 00:30:00
Echalotes	kg	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,10			
Poivrons rouges	kg	1,00	<b>Coulis de poivrons</b>		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,04	6 Peler, épépiner et détailler les poivrons en lanières	1899-12-30 00:10:00	
<b>Décors</b>					
Ciboulette	Botte	0,25	7 Etuver a l'huile d'olive avec echalotes ciselées, mouiller au fond blanc et cuire. Mixer, assaisonner et crémer.	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:10:00
Citrons	kg	0,15			
			<b>dressage</b>		
			8 Sur assiette, cordon de sauce autour de la tranche de terrine et décors.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Saumon grillé aux herbes recette scandinave

Fiche technique de fabrication N°3047

Pour  Part(s)

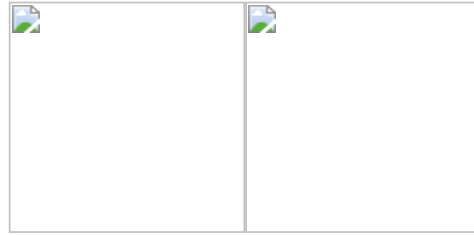
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,94 €

Prix de revient TTC Total : 15,76€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 763,76 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Desarêter le filet de saumon Détailler des pavé de 150gr chacun Ciseler l'aneth et la ciboulette Présser le citron		
Filet de saumon	kg	0,60			
Sel fin	kg	0,01			
<b>garniture</b>			<b>Montage</b> Découper des feuille de papier sulfuré pour faire des papillotes Déposer un pavé sur chaque feuille, assaisonner, ajouter le beurre fondu, les herbes et le jus de citron Refermer les papillotes et les enfermer dans une feuille de papier aluminium		
Beurre	kg	0,10			
Aneth	Botte	1,00			
Ciboulette	Botte	1,00			
Citrons	kg	0,10	<b>Cuisson</b> Cuire sur le grill chaud pendant 10 minutes		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

## Canard à la Finlandaise

Fiche technique de fabrication N°3046

Pour  Part(s)

Catégorie :

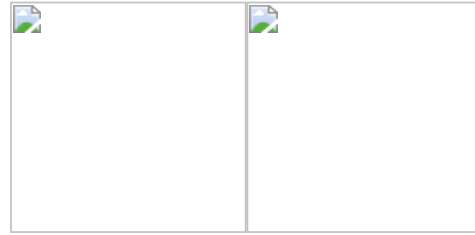
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,28 €

Prix de revient TTC Total : 9,11€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 19,25 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Cuisses de canard	Pièce	4,00	Manchonner et assaisonner les cuisses de canard Détailler la poitrine fumée en lardons		
Huile de tournesol	L	0,10			
Sel fin	kg	0,01			
Poivre blanc	kg	0,01			
<b>Garniture</b>			<b>Cuisson</b>		
lardons fumés kg	kg	0,05	Faire colorer les cuisses de canard dans un peu d'huile, terminer la cuisson au four pendant 45 minutes		
Bleu de Bresse	Pièce	0,05			
Airelles	kg	0,05			
<b>Sauce</b>			<b>Sauce</b>		
Crème UHT 35%	L	0,40	Débarasser les cuisses, dégraisser le sautoir et ajouter les lardons, les faire sauter sur un feu moyen, mouiller avec le fond brun, ajouter les airelles, terminer avec le bleu taillé en dès et la crème fraîche.  Laisser réduire quelque instant, vérifier l'assaisonnement.  Ne pas trop saler car les lardons et le fromage sont déjà salés.		
Fond brun de canard	Boite	0,05			
			<b>Dressage</b>		
			Dresser les cuisses sur assiette ou sur plat légèrement nappées de sauce, le reste en saucière.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# AEblekage Gâteau Danois traditionnel

Fiche technique de fabrication N°3048

Pour  Part(s)

Catégorie :

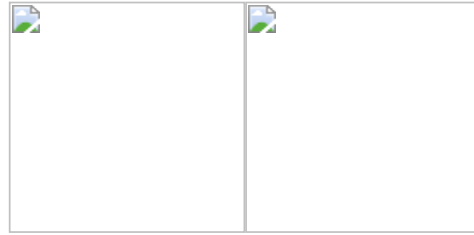
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,93 €

Prix de revient TTC Total : 9,30€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 331,12 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Eplucher et tailler les pommes en gros cubes Cuire une compote de pommes		
Pomme reinette	kg	1,80			
Vanille liquide	L	0,01			
Cannelle poudre	kg	0,01			
Sucre cristal fin	kg	0,10	<b>Macarons</b> Faire mousser les blancs, sans trop les monter Mélanger le sucre avec la poudre d'amande Ajouter les poudres aux blancs Coucher des petites boules sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé Cuire au four 180°C		
Beurre	kg	0,10			
<b>macarons</b>					
Sucre cristal fin	kg	0,10			
Blancs d'oeufs litre	L	0,10	<b>Montage</b> Dans des coupelles, mettre une première couche de compote, recouvrir d'une couche de macarons concassés, puis renouveler l'opération et terminer avec une couche de crème fouettée.		
Amandes poudre	kg	0,12			
<b>Fintion</b>					
Crème UHT 35%	L	0,25			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	