



Salade de mâche et d'endives à l'œuf poché

Fiche technique de fabrication N°2428

Pour Part(s)

Catégorie :

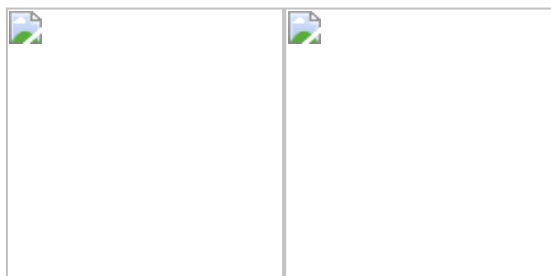
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,031 €

Prix de revient TTC Total : 4,126€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 60,231 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 base		
Citrons	kg	0,040	Effeuille et laver les endives.	00:10:00	
Endives	kg	0,600			
Mache 0,200 g	Boite	0,200	Tailler 1/3 en chiffonnade et garder les autres feuilles entières	00:10:00	
Garniture			2 garniture		
Oeufs	Pièce	4,000	Pocher les oeufs	00:05:00	
Vinaigre de vin rouge	L	0,040			
Sauce			3 sauce		
Poivre du moulin	kg	0,002	Réaliser une vinaigrette a l'huile d'olive et au vinaigre balsamique	00:05:00	
Sel fin	kg	0,002			
Huile d'olives	L	0,080			
Vinaigre balsamique	L	0,040			
Finition			4 Finition et décors		
Ciboulette	Botte	0,400	Historier les tomates cerises et ciseler la ciboulette.	00:05:00	
Tomates cerise	kg	0,080			
			5 Dressage		
			Mettre un bouquet de mâche au centre des assiettes, disposer les feuilles d'endives en rosace autour et la garnir avec les endives émincées. Déposer l'oeuf poché sur la mâche et ajouter la vinaigrette et les éléments de décors.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base							
Beurre	kg	0,100					
Huile de tournesol	L	0,100					
Poivre blanc	kg	0,005					
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,600					
Sel fin	kg	0,005					
Croute							
Beurre	kg	0,100					
Chapelure	kg	0,200					
Ail	kg	0,010					
Poivre blanc	kg	0,005					
Persil botte	Botte	0,500					
Sel fin	kg	0,005					
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

Carré d'agneau persillé

Fiche technique de fabrication N°2466

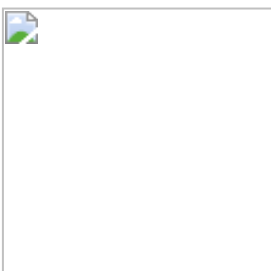
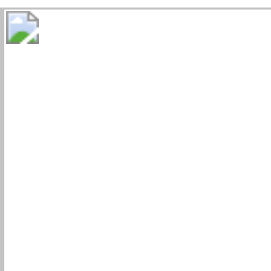
Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,080 €
Prix de revient TTC Total : 24,636€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 437,751 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base							
Beurre	kg	0,100					
Huile de tournesol	L	0,100					
Poivre blanc	kg	0,005					
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,600					
Sel fin	kg	0,005					
Croute							
Beurre	kg	0,100					
Chapelure	kg	0,200					
Ail	kg	0,010					
Poivre blanc	kg	0,005					
Persil botte	Botte	0,500					
Sel fin	kg	0,005					
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base							
Beurre	kg	0,100					
Huile de tournesol	L	0,100					
Poivre blanc	kg	0,005					
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,600					
Sel fin	kg	0,005					
Croute							
Beurre	kg	0,100					
Chapelure	kg	0,200					
Ail	kg	0,010					
Poivre blanc	kg	0,005					
Persil botte	Botte	0,500					
Sel fin	kg	0,005					
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Bouquetière de légumes

Fiche technique de fabrication N°27

Pour Part(s)

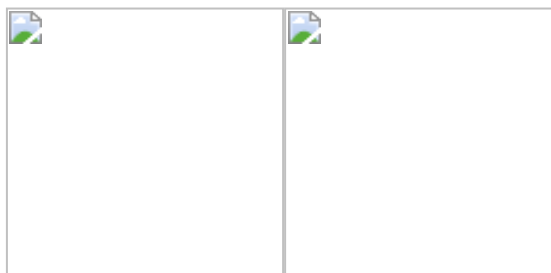
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


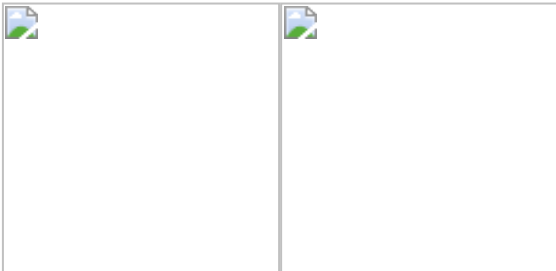
Prix de revient TTC par unité : 1,358 €

Prix de revient TTC Total : 5,432€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 758,992 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,320	1 Éplucher et laver tous les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Choux fleur pièce	kg	0,800			
Navets longs	kg	0,320	2 Tourner les carottes, les navets et les pommes de terre en cocotte	1899-12-30 00:45:00	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,400			
Petits pois congelés	kg	0,100			
Gros sel	kg	0,002			
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,100	CUISSON		
Cuisson			3 Carottes et navets glacés a blanc	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,060			
Sel fin	kg	0,002	4 Choux-fleurs cuit a l'Anglaise et passer au beurre	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,002			
Finition			5 Pommes de terre rissolées	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,060			
Sel fin	kg	0,002	DRESSAGE		
			6 Dressage autour de la viande ou sur plat a part s'il s'agit d'un plat de viande en sauce	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

 LP Marc Godrie <small>lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</small>		<h1 style="color: green;">Pommes duchesse</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°212</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 : 0,635 € Prix de revient TTC Total : 2,542€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,</p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 174,395 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,002	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Muscade moulue	kg	0,002			
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	2 Tronçonner et cuire a l'eau départ eau froide	1899-12-30 00:03:00	
Beurre	kg	0,040			
Oeufs	Pièce	2,000			
Finition			FINITION		
Beurre	kg	0,020	3 Egoutter et dessécher	1899-12-30 00:02:00	
			4 Passer au moulin a légumes	1899-12-30 00:10:00	
			5 Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger	1899-12-30 00:03:00	
			6 Dresser a la poche a douille, douille cannelée, sur plaque beurrée	1899-12-30 00:10:00	
			7 Lustrer au beurre fondu et passer a four chaud pour réchauffer et colorer	1899-12-30 00:02:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Choux façon tatin

Fiche technique de fabrication N°3016

Pour Part(s)

Catégorie :

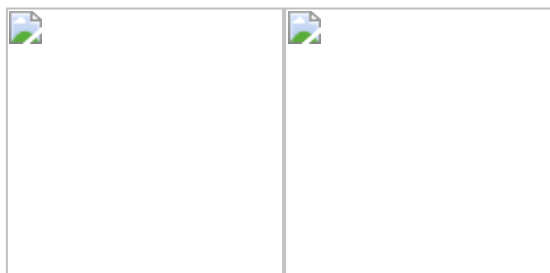
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,712 €

Prix de revient TTC Total : 5,693€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 900,378 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Choux			Base Réaliser la pâte à choux Coucher à l'aide d'une douille uni sur une plaque à pâtisserie déposer un cercle de craquelin sur chaque chou avant de les enfourner Cuire au four à 180 °C	00:20:00	00:30:00
Sel fin	kg	0,004			
Eau	L	0,200			
Farine t45	kg	0,120			
Oeufs	Pièce	3,200			
Beurre	kg	0,080	Comptée de pommes Eplucher les pommes, retirer le coeur et les pépins et les tailler en petits cubes Faire un caramel à sec avec le sucre, décuire avec le beurre. Ajouter les cubes de pommes, mélanger et laisser cuire à couvert. Mixer et réserver au frais	00:25:00	00:15:00
Comptée					
Pommes Golden	kg	0,800			
Sucre cristal fin	kg	0,120			
Beurre	kg	0,040			
Chantilly			Craquelin Mélanger le beurre en pommade, le sucre et la farine. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre au frais Détailler des cercles de la taille des choux à l'aide d'un emporte pièce	00:10:00	
Calvados	Btelle	0,012			
Cassonade	kg	0,016			
Mascarpone	kg	0,080			
Crème UHT 35%	L	0,240			
Craquelin			Chantilly au Calvados Mettre au batteur la crème liquide, le mascarpone et le calvados, monter ferme mais pas trop ajouter le sucre à la fin. Mettre en poche avec douille cannelée et réserver au frais	00:05:00	00:05:00
Farine t45	kg	0,040			
Cassonade	kg	0,040			
Beurre	kg	0,032			
Tuile					
Sucre cristal fin	kg	0,032			
Beurre	kg	0,032			

<p>Enfournez dans un four pré-chauffé à 200°C chaleur tournante, jusqu'à ce que le sucre caramélise.</p> <p>Sortez du four, et laissez refroidir sur la plaque de cuisson. Dès que le caramel durcit, dégagez les cercles avec une spatule métallique et les placer sur une autre feuille de papier cuisson. Réservez, de préférence dans un endroit bien sec.</p>		
<p>Dressage</p> <p>Placez la compotée de pommes refroidie dans une poche munie d'une douille unie de 6.</p> <p>Percez les choux à leur base (partie plate, sans craquelin) avec la pointe d'un couteau. Remplir les choux de compotée de pommes.</p> <p>Pochez une boule de Chantilly Calvados sur chaque chou.</p> <p>Déposez une tuile Caramel sur chaque chou</p> <p>Terminez par une petite boule de Chantilly Calvados sur le sommet.</p>	00:10:00	

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