



Panna cotta pommes vertes et crevettes

Fiche technique de fabrication N°2667

Pour Part(s)

Catégorie :

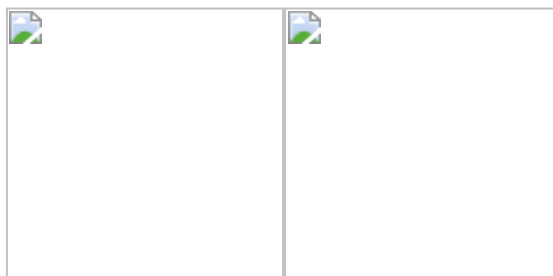
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,138 €

Prix de revient TTC Total : 4,552€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 332,708 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Crème UHT 35%	L	0,350			
Gélatine en feuille	Feuille	3,000	Faire ramollir les feuille de gélatine à l'eau froide.		
Sel fin	kg	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,150	Faire chauffer le lait et la crème, ajouter la gélatine et passer au chinois		
Garniture			Garniture		
Pommes Granny	kg	0,250			
Crevettes roses	kg	0,250			
Décor			Décor		
Citrons verts	kg	0,050	Laver et tailler les pommes en brunoise		
Cerfeuil	Botte	0,125	Décortiquer les crevettes		
			Dressage		
			Mélanger la moitié de la brunoise de pommes avec la crème qui commence à prendre et mouler dans les verrines		
			Lorsque la crème et prise, déposer le reste de brunoise dessus et ajouter les crevettes.		
			Décor		
			Décorer avec les citrons verts et le cerfeuil		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Moules à la crème et au cidre

Fiche technique de fabrication N°2412

Pour Part(s)

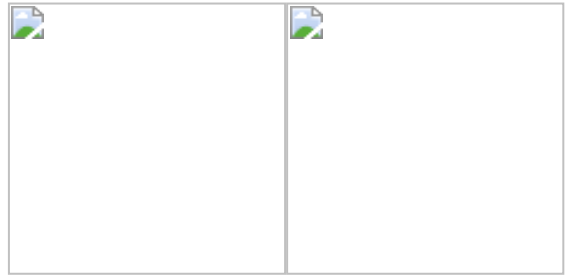
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


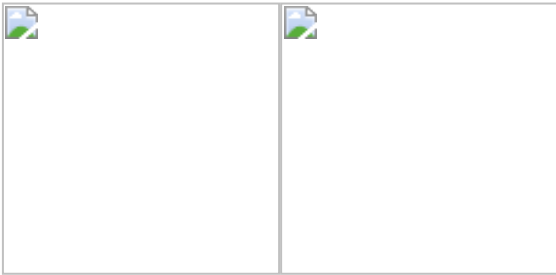
Prix de revient TTC par unité : 2,589 €




Prix de revient TTC Total : 10,356€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 016,013 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Base			BASE			
Sel fin	kg	0,003	gratter, nettoyer les moules./ ciseler l'échalote / cuire les moules façon marinière a couvert en les remuant			
Echalotes	kg	0,075				
Moules de bouchot	kg	2,000	une fois ouvertes enlever une des 2 coquilles / réserver a couvert au chaud			
Cidre	Btelle	0,150				
Poivre blanc	kg	0,003	recupérer la cuisson en la filtrant			
sauce			SAUCE			
Crème épaisse	kg	0,150	Ajouter la crème au jus de cuisson des moules et faire réduire jusqu'à consistance nappante			
Finition				Finition		
Citrons (pièce)	Pièce	0,050		Remettre les moules dans la sauce. Dresser dans les assiettes accompagné de la garniture Ajouter les éléments de décor		
Persil botte	Botte	0,125				
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;">Fondue de poireaux</h2>			
Fiche technique de fabrication N°1940 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,683 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,819 € Prix de revient TTC Total : 3,277€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poireaux	kg	1,000	Préparer et laver les poireaux		
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,002	Emincer les poireaux		
Crème liquide UHT	L	0,080			
			Cuisson		
			Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		1899-12-30 00:15:00
			Crèmer en fin de cuisson		
			Dressage		
			En légumier ou sur assiette.		
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		<h1 style="color: green;">Pommes fruit sautée</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1493 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 : 0,381 € Prix de revient TTC Total : 1,524€			  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 828,212 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,050	Laver, éplucher et vider les pommes Les tailler en quartier		
Sel fin	kg	0,003			
Pommes Golden (pièces)	Pièce	4,000	Cuisson		
Poivre blanc	kg	0,003		Faire sauter les pommes au beurre et assaisonner. Garder les pommes croquantes	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Crêpes					BASE		
Beurre	kg	0,032		1 Réaliser un appareil a crêpes	1899-12-30 00:10:00		
Oeufs	Pièce	2,400					
Farine t45	kg	0,200		2 Cuire les crêpes (3 par personne)	1899-12-30 00:15:00		
Lait 1/2 écrémé	L	0,400					
Flambage					FLAMBAGE		
Sucre en poudre	kg	0,160		3 Caraméliser le sucre et le beurre sur un réchaud en salle	1899-12-30 00:10:00		
Grand-marnier	Btelle	0,160					
Cognac	Btelle	0,160		4 Ajouter le jus d'orange et le jus de citron	1899-12-30 00:02:00		
Jus d'oranges	L	0,640					
Citrons	kg	0,240		5 Disposer les crêpes une a une dans la réduction et les plier en 4 en les rangeant harmonieusement	1899-12-30 00:10:00		
				6 Lorsque le liquide est pratiquement réduit, flamber avec le cognac et la liqueur	1899-12-30 00:10:00		
				7 Saupoudrer de sucre glace pendant le flambage	1899-12-30 00:02:00		
				DRESSAGE			
				8 Disposer les crêpes sur assiette, napper légèrement de réduction	1899-12-30 00:05:00		
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Crêpes flambées

Fiche technique de fabrication N°85

Pour Part(s)

Catégorie :

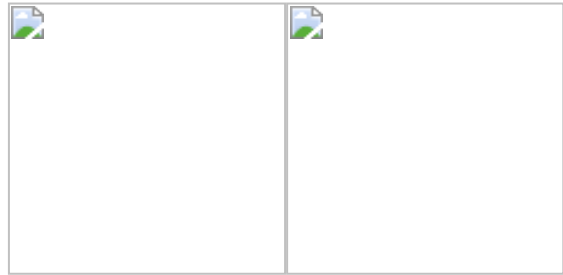
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,269 €

Prix de revient TTC Total : 10,154€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 399,263 KJ
Descriptif, argumentation :