

Saumon mariné a l'aneth

Fiche technique de fabrication N°895

Pour Couvert(s)

Catégorie :

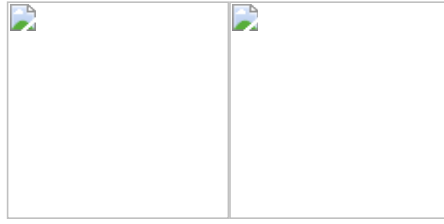
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,644 €

Prix de revient TTC Total : 10,577€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 491,403 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poivrons rouges	kg	0,100	Parer et desarterter le saumon	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,100			
Gros sel	kg	0,400	Melanger le gros sel et le sucre, la moitié de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h a l'avance si possible	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Sucre en poudre	kg	0,100			
Aneth	Botte	0,200	Sauce		
Filet de saumon	kg	0,400	Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Citrons	kg	0,100	Dressage		
Fleur de sel	kg	0,050	Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	1899-12-30 00:05:00	
Baies roses	pot	0,500			
Sauce			Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005	Disposer sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce a part en saucière.	1899-12-30 00:05:00	
Aneth	Botte	0,100			
Crème liquide UHT	L	0,200			
Décor					
Aneth	Botte	0,100			
Tomates cerise	kg	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Pavé de cabillaud mi-sel, sauté au beurre de haricot blancs

Fiche technique de fabrication N°2970

Pour Part(s)

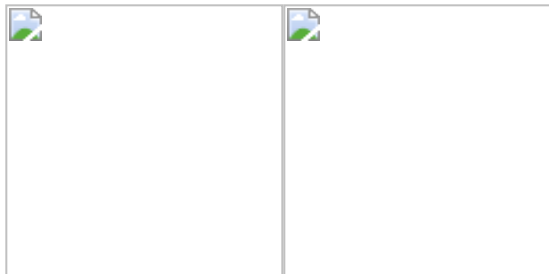
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,163 €

Prix de revient TTC Total : 8,651€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 30,969 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Beurre	kg	0,050	1 Déposer les pavé de cabillaud dans une plaque à débarrasser et les recouvrir de gros sel, les réserver au frais.		00:30:00
Pavé de cabillaud	kg	0,600			
Garniture			2 Sortir les pavés, enlever le sel et les passer sous l'eau et bien les éponger sur du papier absorbant.	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Beurre	kg	0,050			
Oignons	kg	0,050			
Carottes	kg	0,050	3 Eplucher et laver les légumes. Mettre les haricots à tremper à l'eau froide, l'idéal etant de l'avoir fait la veille.	00:05:00	
haricot blancs secs	kg	0,400	Piquer l'oignon d'un clou de girofle et laisser la carotte entière.		
Sauce			Cuissons		
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003	4 Cuire les haricots secs, départ à l'eau froide, ajouter la GA et surtout ne pas saler. écumer tout au long de la cuisson à feu doux.	00:05:00	00:60:00
Beurre	kg	0,100			
Décors			5 Au moment du service, cuire les pavé de cabillaud à l'unilatéral.		00:10:00
Persil botte	Botte	0,100	Sauce		
Citrons	kg	0,050	6 Lorsque les haricots sont cuits, prélever un quantité suffisante de jus de cuisson et le monter au beurre, rectifier l'assaisonnement	00:05:00	
			Dressage		
			7 Dresser un dôme de haricots au centre des assiettes, déposer dessus le pavé de cabillaud peux croustillante au dessus et terminer par un cordon de jus de haricos au beurre et les éléments de décors.	00:10:00	

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

Pithiviers

Fiche technique de fabrication N°205

Pour Part(s)

Catégorie :

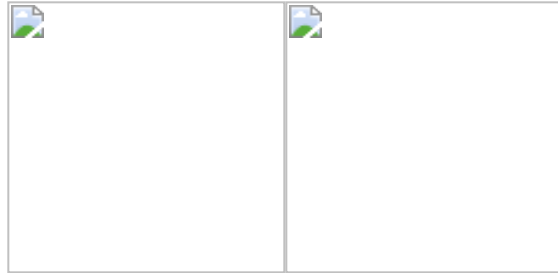
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,549 €

Prix de revient TTC Total : 2,195€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 898,421 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte feuilletée			FEUILLETAGE		
Margarine feuilletage	kg	0,113	1 Réaliser un feuilletage a six tours	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,150			
Oeufs	Pièce	0,500	CREME D'AMANDES		
Eau	L	0,075	2 Ramollir le beurre	1899-12-30 00:03:00	
Crème d'amandes			3 Ajouter les oeufs entiers	1899-12-30 00:02:00	
Beurre	kg	0,050	4 Ajouter la farine et la poudre d'amandes	1899-12-30 00:01:00	
Amandes poudre	kg	0,050	5 Parfumer	1899-12-30 00:01:00	
Sucre en poudre	kg	0,050			
Vanille liquide	L	0,003	MONTAGE		
Farine t45	kg	0,015	6 Façonner le pithiviers	1899-12-30 00:15:00	
Rhum	Btelle	0,025			
Oeufs	Pièce	1,000	CUISSON		
Finition			7 Four 200°		
Sucre glace	kg	0,010	DRESSAGE		
			8 Saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:01:00	
			9 Glacer a la salamandre ou au four		
			10 Dresser sur plat rond	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		