

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Base			
Asperges vertes			kg	1,000	Eplucher très légèrement les asperges, mais uniquement la base.		00:05:00	
Oeufs			Pièce	4,000	Les ficeler en petite botte			
Sauce					Sauce			
Pélardon des cevennes			Pièce	1,000	Concasser les fruits secs		00:05:00	
Crème UHT 35%			L	0,200				
Vin blanc			L	0,100				
Décors					Cuisson			
Cerfeuil			Botte	0,200	Faire chauffer le vin blanc dans une petite russe et y mettre le pélardon coupé en morceaux.		00:05:00	00:05:00
Cerneaux de noix			kg	0,030	Faire fondre doucement et ajouter la crème, laisser réduire et assaisonner.			
Noisettes entières			kg	0,030	Blanchir les asperges très rapidement.			
					Bien les rafraichir et les éponger sur un papier absorbant.		00:05:00	00:10:00
					Sauter les asperges dans du beurre moussieux. Assaisonner			
					Pocher les oeufs			00:05:00
Dressage					Dressage			
					Déposer les asperges harmonieusement sur les assiettes chaudes.			
					Ajouter les oeufs pochés préalablement réchauffés, décorer avec la sauce et les éclats de noix et noisettes.		00:10:00	
					Terminer avec un petit bouquet d'herbes aromatiques.			
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	



Asperges vertes au pélardon (Occitanie)

Fiche technique de fabrication N°2981

Pour Part(s)

Catégorie :

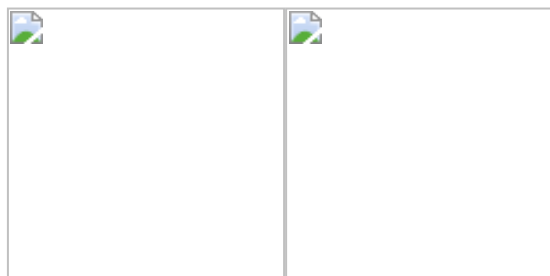
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,373 €

Prix de revient TTC Total : 9,493€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 16,740 KJ
Descriptif, argumentation :



Carré d'agneau rôti primeur

Fiche technique de fabrication N°48

Pour Part(s)

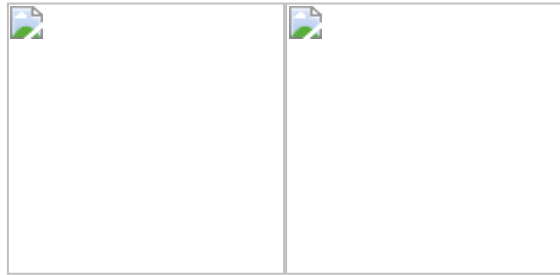
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,427 €

Prix de revient TTC Total : 21,709€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 069,190 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Herbes de Provence	kg	0,020	1 Habiller le carré		
Beurre	kg	0,020			
Carré d'agneau couvert	kg	1,000	2 Plaquer		
Huile de tournesol	L	0,020			
Fond brun lié 750 g	kg	0,100	3 Rôtir		
Garniture					
Haricots verts frais	kg	0,100	4 Réaliser le jus		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500			
Petits pois congelés	kg	0,100			
Beurre	kg	0,100			
Huile de tournesol	L	0,020	5 Eplucher le bas des légumes et laver les légumes en gardant une parti des fanes de navets et carottes		
Sucre en poudre	kg	0,005			
Navets fanes	kg	0,400	6 Tourner , les carottes et pommes de terre, couper les navets en 4		
Carottes fanes	botte	1,000			
Décor					
Tomates cerise	kg	0,250	7 Cuire les haricots verts et les petits pois a l'Anglaise		
Persil plat kilo	kg	0,020			
Cerfeuil	Botte	0,500	8 Glacer a blanc les carottes et les navets		
			9 Rissoler les pommes de terres		
			DRESSAGE		
			10 Sur assiettes chaudes, lustrer, garniture autour et napper de sauce		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Pate					Base			
Beurre		kg	0,125					
Oeufs		Pièce	1,000	Réaliser une pâte sablée, filmer et réserver au frais	00:15:00			
Farine t45		kg	0,250					
Sucre cristal fin		kg	0,080	Abaisser la pâte et foncer un cercle	00:10:00			
Sel fin		kg	0,005					
Garniture					Garniture			
Confiture d'abricots		pot	0,500					
Abricot sirop 4/4		boite	0,250	Garnir le cercle avec la confiture d'abricot et parsemer de quartiers d'abricots et de lamelles de citrons confits.	00:05:00			
Meringue					Meringue			
Blancs d'oeufs litre		L	0,120					
Farine t45		kg	0,030					
Sucre cristal fin		kg	0,100					
Amandes poudre		kg	0,125	Faire torréfier les amandes en poudre quelques minutes à four chaud sur une plaque à pâtisserie.				
Ecorces de citrons confites		kg	0,030					
Amaretto		Btelle	0,005	Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre, ajouter délicatement les amandes refroidie, la farine et l'amaretto.				
Finition								
Ecorces de citrons confites		kg	0,030	Recouvrir le cercle avec la meringue, décorer avec quelques lamelles de citron confit et cuire au four à 180°C	00:10:00	00:30:00		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation			

Fiche technique de fabrication N°2982

Pour Part(s)

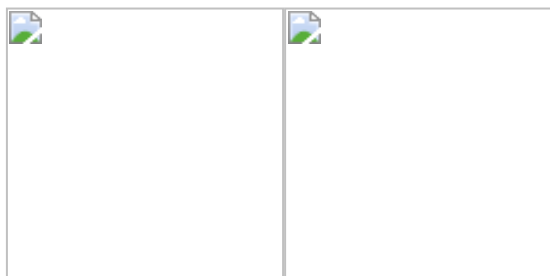
Catégorie : Desserts ▼

Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,730 €

Prix de revient TTC Total : 5,836€

Produit allergène : Oeuf,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 102,759 KJ
Descriptif, argumentation :