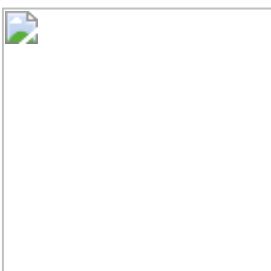
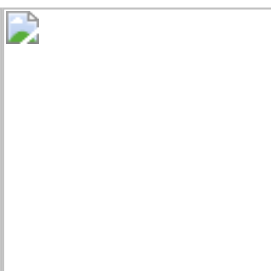
 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Gougères apéritive au comté</h2>			
Fiche technique de fabrication N°2595 Pour <input type="text" value="60"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/> ▼ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼ Prix de revient TTC par unité : 0,356 € Prix de revient TTC Total : 21,384€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 322,189 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			Base		
Comté AOC	kg	0,600	Base Réaliser une pâte a choux en remplaçant l'eau par le lait, ajouter le comté râpé dans la pâte chaude coucher en petits choux sur une plaque cirée. cuire à four chaud 180°C	00:15:00	00:30:00
Beurre	kg	0,400			
Poivre du moulin	kg	0,020			
Sel fin	kg	0,020			
Farine t45	kg	0,600			
Oeufs	Pièce	20,000			
Muscade moulue	kg	0,004			
Lait 1/2 écrémé	L	1,000			
Décors					
Mache 0,200 g	Boite	4,000			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	



Oeufs cocotte au Maroilles

Fiche technique de fabrication N°3013

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

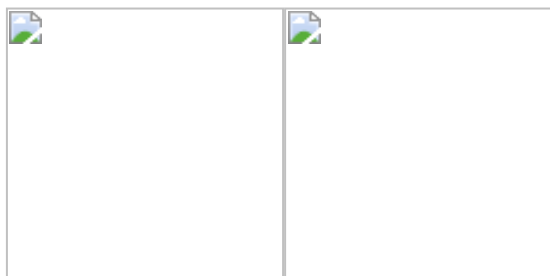
Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,729 €




Prix de revient TTC Total : 43,741€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 18,414 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			Base Chemiser les ramequin avec du beurre fondu Saler et poivrer Casser les oeufs, un par ramequin	00:10:00	
Oeufs	Pièce	60,000			
Poivre blanc	kg	0,038			
Sel fin	kg	0,038			
Beurre	kg	0,375	Garniture Tailler le Maroilles en morceaux Ajouter un morceau par ramequin Ajouter la crème liquide	00:10:00	
garniture					
Crème UHT 35%	L	3,750			
Maroilles	pièce	7,500	Cuisson plaquer les oeufs cocotte, dans un e plaque gastro recouverte d'un papier sulfurisé et mouillé à mi hauteur Démarrer la cuisson sur la plaque à feu doux	00:05:00	00:15:00
 finition					
Persil frisé Botte	Botte	1,500	Finition Déposer les ramequins sur les assiettes et décorer avec branche de persil frisé	00:05:00	
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;">Suprême de pintade aux morilles</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2309 Pour <input type="text" value="60"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Volailles"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pintade"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 		
Prix de revient TTC par unité : 4,652 € Prix de revient TTC Total : 279,101€			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 439,969 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,750	1 Parer les suprêmes de pintade		
Huile de tournesol	L	0,375			
Farine t45	kg	0,750			
Suprême de pintade surgelé	Pièce	60,000	CUISSON ET SAUCE		
Sauce			2 Réhydrater les morilles, et emincer		1899-12-30 00:15:00
Echalotes	kg	0,750	3 Ciseler les échalotes	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,225	4 Marquer en cuisson un sauté déglacé	1899-12-30 00:15:00	
Vin blanc	L	0,750	5 Réaliser la sauce	1899-12-30 00:15:00	
Cognac	Btelle	0,375	DRESSAGE		
Morilles seches	kg	0,375	6 Suprême sur assiettes, nappés de sauce, estragon et cerfeuil haché en décor		
Fond brun lié 750 g	kg	0,375			
Finition					
Cerfeuil	Botte	0,075			
Estragon	Botte	0,075			
Beurre	kg	0,375			
Décors					
Persil plat kilo	kg	0,038			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	



Mousseline de légumes

Fiche technique de fabrication N°175

Pour Part(s)

Catégorie :

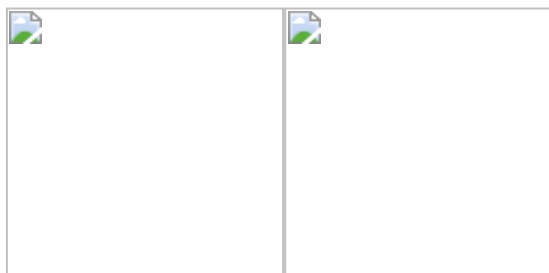
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,712 €

Prix de revient TTC Total : 42,693€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 70,475 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	1,800	1 Eplucher et laver les légumes	00:10:00	
Brocolis	kg	1,800			
Potiron	kg	3,000	2 Tronçonner les carottes et les potirons	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,030			
Sel fin	kg	0,030	3 Cuire les légumes a l'Anglaise et séparément		00:10:00
Gros sel	kg	0,030			
Crème liquide UHT	L	6,000	4 Rafraîchir		00:15:00
Oeufs	Pièce	36,000			
Cuisson			5 Passer les carottes au moulin à légumes ou au cutter, ajouter l'oeuf, la crème, et assaisonnement	00:10:00	
Beurre	kg	0,600			
			6 Faire la même opération avec les autres légumes	00:10:00	
			7 Mouler par couche ou séparément dans des moules a dariole beurrés et cuire au bain-marie au four ou a la vapeur	00:10:00	00:30:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Risotto au gorgonzola

Fiche technique de fabrication N°1388

Pour Part(s)

Catégorie : **Garnitures** ▼

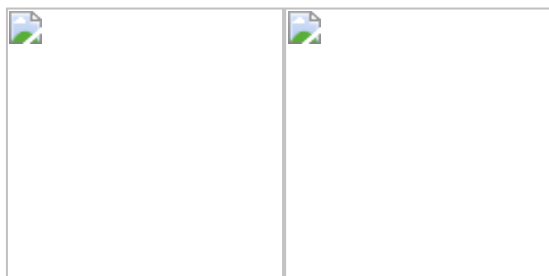
Sous-Catégorie : **Garnitures simples** ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,411 €

Prix de revient TTC Total : 24,649€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 29,574 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Oignons	kg	0,750	Eplucher, laver et ciseler l'oignon	00:10:00	
Huile d'olives	L	0,375	Détailler le gorgonzola en dès		
Riz Arborio	kg	3,000	risotto		
Vin blanc	L	1,500	Suer les oignons ciselés à l'huile d'olive		00:05:00
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,375	ajouter le riz, nacrer		
Garniture					
Gorgonzolla AOP 27%	kg	0,750	ajouter le riz, nacrer		
Finition					
Cerfeuil	Botte	0,075	mouiller vin blanc et faire réduire en remuant constamment	00:05:00	
Crème UHT 35%	L	0,750	Ajouter progressivement le fond blanc sans cesser de remuer à feu doux. le riz est cuit lorsqu'il ne croque plus sous la dent.	00:05:00	00:20:00
			finition		
			Ajouter le gorgonzola et la crème Rectifier l'assaisonnement.	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Tartelette à la confiture de cerises noires et à l'Ossau Iraty

Fiche technique de fabrication N°3014

Pour Part(s)

Catégorie :

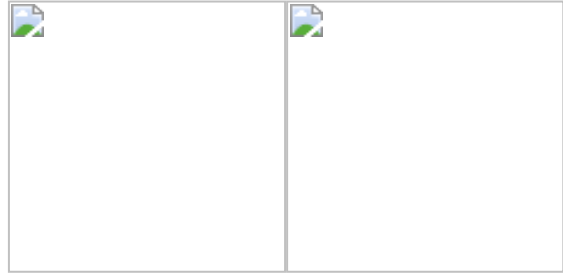
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,655 €




Prix de revient TTC Total : 39,307€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 060,144 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			<p>Pâte</p> <p>Crémier le beurre en pommade avec le sucre, ajouter les oeufs et bien mélanger.</p> <p>Mélanger la farine, le sel et la levure chimique et l'incorporer à la spatule au reste de la préparation.</p> <p>Travailler la pâte pour la rendre homogène la filmer et la réserver au frais.</p>	00:10:00	00:30:00
Oeufs	Pièce	15,000			
Levure chimique	kg	0,038			
Sel fin	kg	0,038			
Farine t45	kg	2,250			
Sucre cristal fin	kg	1,500			
garniture			<p>Crème</p> <p>Enlever la peau du fromage et le tailler en petit dès ou le râper.</p> <p>Faire chauffer la crème et ajouter le fromage, laisser fondre en remuant constamment.</p> <p>Faire refroidir.</p>	00:10:00	00:10:00
Confiture de cerises noires	pot	3,750			
Crème					
Ossau iraty AOP	kg	1,125	<p>Tartelettes</p> <p>Foncer les fonds de tartelette avec la pâte sablée et cuire à blanc , avec des poids à 180°C</p>	00:15:00	00:15:00
Crème UHT 35%	L	2,250			
Décor			<p>Montage</p> <p>Fouter la crème au fromage comme une chantilly, garnir une poche à douille</p> <p>Garnir les tartelette avec la confiture de cerises noires</p> <p>Décorer avec la crème fouettée.</p>	00:10:00	
Ossau iraty AOP	kg	0,375			
			<p>Finition</p> <p>A l'envoi, râper un peu de fromage sur les tartelettes.</p>		
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;">Sorbet au fromage blanc</h2>																										
Fiche technique de fabrication N°3015 Pour <input type="text" value="3"/> Litre Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/> Prix de revient TTC par unité : 1,690 € Prix de revient TTC Total : 5,069€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait,			  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,000 KJ Descriptif, argumentation :																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">base</td> </tr> <tr> <td>Pulco citron</td> <td>btelle</td> <td>0,120</td> </tr> <tr> <td>Sucre cristal fin</td> <td>kg</td> <td>0,600</td> </tr> <tr> <td>Fromage blanc</td> <td>kg</td> <td>1,800</td> </tr> <tr> <td>Lait entier</td> <td>L</td> <td>1,200</td> </tr> </tbody> </table>			Denrées	Unité	Quantité	base			Pulco citron	btelle	0,120	Sucre cristal fin	kg	0,600	Fromage blanc	kg	1,800	Lait entier	L	1,200	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Progression</th> <th>Réa.</th> <th>Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> Technique Faites chauffer le lait dans une casserole. Lorsqu'il bout, ajoutez le sucre. Dans un saladier, battez le fromage blanc avec un fouet. Incorporez le lait et le jus de citron. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur. </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">00:10:00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Progression	Réa.	Sur.	Technique Faites chauffer le lait dans une casserole. Lorsqu'il bout, ajoutez le sucre. Dans un saladier, battez le fromage blanc avec un fouet. Incorporez le lait et le jus de citron. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.	00:10:00	
Denrées	Unité	Quantité																										
base																												
Pulco citron	btelle	0,120																										
Sucre cristal fin	kg	0,600																										
Fromage blanc	kg	1,800																										
Lait entier	L	1,200																										
Progression	Réa.	Sur.																										
Technique Faites chauffer le lait dans une casserole. Lorsqu'il bout, ajoutez le sucre. Dans un saladier, battez le fromage blanc avec un fouet. Incorporez le lait et le jus de citron. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Faites ensuite glacer en sorbetière, puis réservez au congélateur.	00:10:00																											
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																								

