



Oeuf parfait, coulis de cresson et légumes nouveaux

Fiche technique de fabrication N°3020

Pour Part(s)

Catégorie :

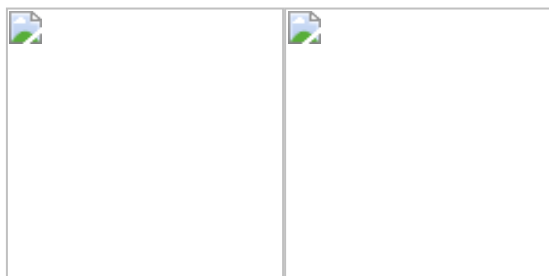
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,405 €

Prix de revient TTC Total : 11,237€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 676,157 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-----------------------------------|----------------------------|----------|--|--------------|----------|
| Base | | | | | |
| Oeufs | Pièce | 8,000 | Oeuf parfait | | |
| | | | Cuire les oeufs au four vapeur à 65°C pendant 1 heure | | 00:60:00 |
| Garniture | | | | | |
| Beurre | kg | 0,100 | Garniture | | |
| Gros sel | kg | 0,050 | | | |
| Poivre blanc | kg | 0,005 | Eplucher les carottes et les navets en gardant un bout des fanes. | 00:10:00 | 00:20:00 |
| Sel fin | kg | 0,005 | Cuire tous les légumes à l'anglaise séparément. Les garder croquant. | | |
| Petits pois congelés | kg | 0,500 | | | |
| Haricots verts extra-fin congelés | kg | 0,500 | | | |
| Navets fanes | kg | 1,000 | | | |
| Carottes fanes | botte | 1,000 | | | |
| coulis | | | Coulis de cresson | | |
| Poivre blanc | kg | 0,005 | Réaliser le fond de volaille PAI | | |
| Sel fin | kg | 0,005 | Bien laver le cresson et couper les tiges. Garder des feuilles pour le dressage. | 00:05:00 | 00:05:00 |
| Fond blanc de volaille 750g | kg | 0,050 | Faire chauffer 1/4 de litre de fond ajouter le cresson, laisser cuire 5 minutes et mixer. Passer au chinois étamine. | | |
| Cresson botte | Botte | 1,000 | | | |
| Décors | | | Vous pouvez crémér légèrement. | | |
| Cerfeuil | Botte | 0,250 | Dressage et finition | | |
| | | | Egouter les légumes sur papier absorbant et les réchauffer rapidement dans un sautoir avec du beurre, sans coloration. | 00:10:00 | |
| | | | Mettre un fond de coulis au centre des assiettes, disposer harmonieusement les légumes autour et casser les oeufs au centre. | | |
| | | | Ajouter les pluches de cerfeuil et quelques feuille de cresson. | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |



Magret de canard sauce au miel, endives meunières

Fiche technique de fabrication N°970

Pour Part(s)

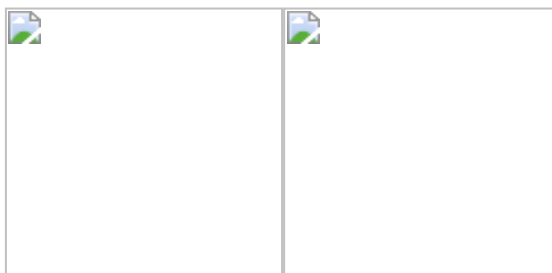
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,937 €

Prix de revient TTC Total : 11,748€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 021,140 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------------|----------------------------|------------------------------|--|------|------|
| Base | | | BASE | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 | 1 Parer et dégraisser les magrets | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | | | |
| Magrets de canard frais | kg | 0,600 | 2 Sauter et finir au four | | |
| Sauce | | | | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 | | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | | | |
| Miel 1 kg | kg | 0,040 | 3 Réaliser un caramel avec le miel et le vinaigre | | |
| Vinaigre de xérès | bouteil | 0,020 | | | |
| Fond brun lié 750 g | kg | 0,020 | 4 Lorsqu'il est bien blond, déglacer avec le fond brun, et reprendre une ébullition | | |
| Garniture | | | | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 | | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | | | |
| Endives | kg | 1,000 | 5 Débarrasser les magrets, les réserver au chaud | | |
| Citrons | kg | 0,040 | | | |
| Farine t45 | kg | 0,040 | 6 Pincer les sucs, déglacer avec la gastrique | | |
| Beurre | kg | 0,040 | | | |
| Décor | | | | | |
| Mache 0,200 g | Boite | 0,400 | 7 Passer au chinois | | |
| | | | 8 Rectifier la liaison et l'assaisonnement | | |
| | | | Endives meunières Enlever les premières feuilles des endives si elle sont flétries et l'intérieur du trognon. 9 Mettre les endives dans un rondau avec eau, sel, beurre et jus de citron. braiser à couvert Refroidir et égoutter les endives, bien presser pour extraire le maximum d'eau. Rouler dans la farine et colorer au beurre. | | |
| | | | DRESSAGE | | |
| | | | 10 Magret sur plat ovale, nappé de sauce, décoré avec bouquet de cresson, sauce en saucière a part | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |



Pavé de maigre à l'unilatéral, risotto de pommes de terre.

Fiche technique de fabrication N°2649

Pour Part(s)

Catégorie :

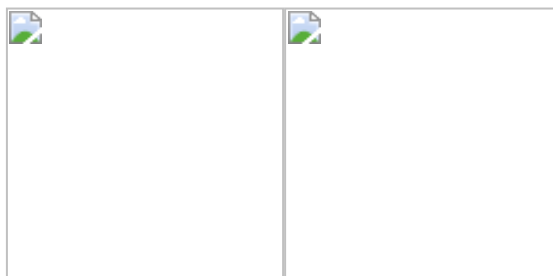
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,487 €


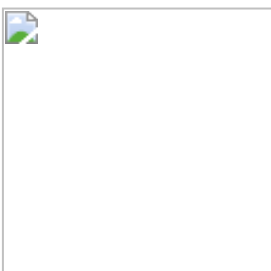
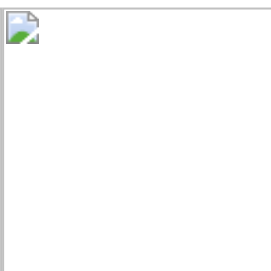
Prix de revient TTC Total : 13,946€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 570,681 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------|----------------------------|----------|---|--------------|------|
| Base | | | base | | |
| Beurre | kg | 0,008 | détailler les filets de maigre en pavé de 0,150 kg et inciser la peau | | |
| Huile de tournesol | L | 0,040 | | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | éplucher, laver et ciseler les échalotes | | |
| Farine t45 | kg | 0,040 | | | |
| Poivre blanc | kg | 0,002 | Eplucher, laver et tailler les pommes de terre en petite mirepoix | | |
| Filets de Maigre | kg | 0,600 | | | |
| Risotto | | | | | |
| Vin blanc | L | 0,040 | | | |
| Pommes de terre B.F.15 | kg | 0,800 | cuisson | | |
| Beurre | kg | 0,040 | Cuire le poisson côté peau dans un sautoir avec beurre et huile | | |
| Sel fin | kg | 0,002 | | | |
| Fumet de poisson 750 g | Kg | 0,020 | retourner 1 minute avant de servir, la chair du poisson doit être translucide | | |
| Poivre blanc | kg | 0,002 | | | |
| Sauce | | | faire saisir les tomates cerises dans de l'huile d'olive chaude | | |
| Echalotes | kg | 0,040 | | | |
| Beurre | kg | 0,020 | Cuire la mirepoix de pommes de terre comme un risotto. | | |
| Farine t45 | kg | 0,040 | Garder légèrement croquant | | |
| Fumet de poisson 750 g | Kg | 0,020 | | | |
| Cognac | Btelle | 0,040 | sauce | | |
| Crème liquide UHT | L | 0,080 | réaliser une sauce type vin blanc au pineau des charentes | | |
| Pineau Charentes blanc | Btelle | 0,040 | | | |
| Décors | | | | | |
| Aneth | Botte | 0,060 | Dressage | | |
| Tomates cerise | kg | 0,040 | réaliser un dôme de risotto, déposer le pavé de maigre peau au dessus, faire un cordon de sauce tout autour et décorer avec les tomates cerises et l'aneth.et citrons | | |
| Citrons | kg | 0,040 | | | |
| 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;">Pets de nonne, compotée de framboises</h2> | | | |
| Fiche technique de fabrication N°2523 Pour <input type="text" value="8"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Choux"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> | | | <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 709,776 KJ Descriptif, argumentation :</p> | | |
| Prix de revient TTC par unité : 0,603 € Prix de revient TTC Total : 4,824€ <b style="color: red;">Produit allergène : Oeuf, | | | | | |
| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
| Base | | | Pâte | | |
| Beurre | kg | 0,100 | Réaliser une pâte a choux, parfumée a la fleur d'oranger. | 1899-12-30 00:20:00 | |
| Sel fin | kg | 0,005 | | | |
| Eau | L | 0,250 | | | |
| Farine t45 | kg | 0,150 | | | |
| Eau de fleur d'oranger | bouteil | 0,005 | Cuisson | | |
| Oeufs | Pièce | 4,000 | Frirer des petites boules de pâte. | | 1899-12-30 00:15:00 |
| Comptée | | | Comptée | | |
| Sucre cristal fin | kg | 0,200 | Mettre les framboises dans une russe, avec le sucre et le jus de citron et laisser compotée à feu doux en remuant de temps en temps pour que cela n'attache pas. | | |
| Pulco citron | btelle | 0,100 | | | |
| Framboises surgelées | kg | 0,500 | | | |
| Décors | | | Finition | | |
| Sucre glace | kg | 0,050 | Saupoudrer les beignets de sucre glace et servir tiède, accompagnés de la compotée de framboises et décorer avec des feuille de menthe | | |
| Menthe fraîche | Botte | 0,250 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |