



FICELLE PICARDE

Fiche technique de fabrication N°1900

Pour Part(s)

Catégorie :

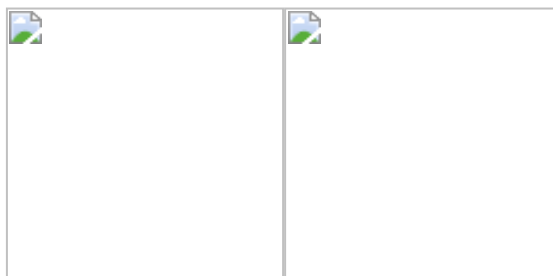
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,318 €

Prix de revient TTC Total : 5,273€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 208,858 KJ
Descriptif, argumentation :

Spécialité chaude de Picardie composée d'un rouleau de crêpe garnie de Béchamel au jambon et duxelles de champignon, gratinée au fromage.

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,025	réaliser pâte a crêpes et cuire les crêpes		
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,100	sauce		
Oeufs	Pièce	1,000	réaliser sauce bechamel		
Lait 1/2 écrémé	L	0,200			
Sauce			garniture		
Beurre	kg	0,013	emincer champignons de Paris et sauter au beurre		
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,013	tailler julienne de jambon		
Sucre en poudre	kg	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	lier les garnitures avec sauce bechamel et garnir les ficelles picardes. Les rouler et mettre dans un plat beurré allant au four		
Garniture					
Champignons de paris	kg	0,200	Saupoudrer de gruyère rapé		
Beurre	kg	0,025			
Sel fin	kg	0,003	 finition		
Emmental râpé	kg	0,075	passer au four et décorer avec les brins de persil		
Jambon blanc (tranche)500g	Pièce	4,000			
Décors					
Persil en branche kilo	kg	0,010			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Moules a la Marinière

Fiche technique de fabrication N°173

Pour Part(s)

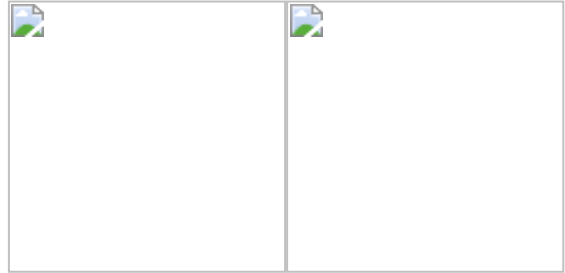
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


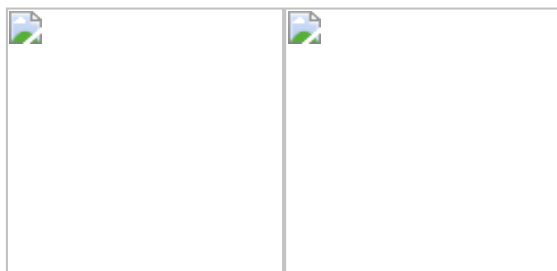
Prix de revient TTC par unité : 2,535 €

Prix de revient TTC Total : 10,139€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 794,522 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Echalotes	kg	0,050	1 Gratter et laver les moules		
Beurre	kg	0,050			
Moules de bouchot	kg	2,000	2 Ciseler les échalotes		
Poivre du moulin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,075	3 Hacher le persil		
Persil plat kilo	kg	0,010			
Finition			CUISSON		
Beurre	kg	0,050	4 Rassembler tous les ingrédients de la base dans un rondau		
Persil plat kilo	kg	0,010	5 Cuire a feu vif et a couvert		
			FINITION		
			6 Egoutter les moules		
			7 Faire réduire le jus de cuisson de moitié, monter au beurre et ajouter le persil haché		
			DRESSAGE		
			8 En légumier, napper de jus		
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 ALLUMETTES</h1>			
Fiche technique de fabrication N°216 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,871 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 2,501 € Prix de revient TTC Total : 10,004€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,002			
Cuisson			CUISSON		
Huile de friture	bidon	0,800	2 Tailler les pommes allumettes	1899-12-30 00:10:00	
			3 Pocher les pommes allumette a 160Â		
			4 Saisir les pommes allumette a 180Â		
			5 Egoutter, assaisonner, et dresser	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Crème brûlée à la chicorée

Fiche technique de fabrication N°2390

Pour Part(s)

Catégorie :

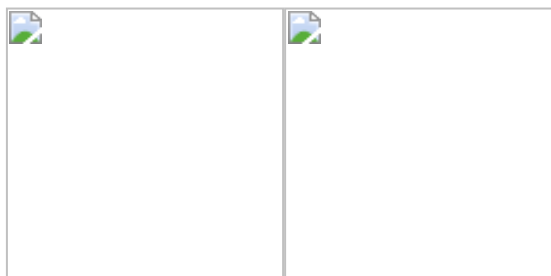
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,719 €

Prix de revient TTC Total : 2,877€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 86,630 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			1		
			APPAREIL DE BASE		
Chicoré extrait liquide	bouteille	0,010	porter a ébullition lait et crème		
Sucre en poudre	kg	0,100	Blanchir jaunes et sucre puis ajouter le mélange lait crème et la chicorée liquide		
Vanille liquide	L	0,010			
Oeufs	Pièce	4,000	passer au chinois + écumer		
Lait 1/2 écrémé	L	0,150			
Crème liquide UHT	L	0,400			
 finition			GARNIR MOULES A CREME		
Cassonade	kg	0,100	garnir les moules (bien remplis)		
décor			disposer sur plaque		
Menthe fraîche	Botte	0,500	CUIRE LES CREMES		
			réserver au froid		1899-12-30 01:00:00
			GLACER LES CREMES		
			poudrer les crèmes de cassonade		
			caraméliser au chalumeau		
			DRESSER LES CREMES		
			Décorer avec les feuilles de menthe		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	