

# ASSORTIMENT DE MAKIS

Fiche technique de fabrication N°2953

Pour  Part(s)

Catégorie :

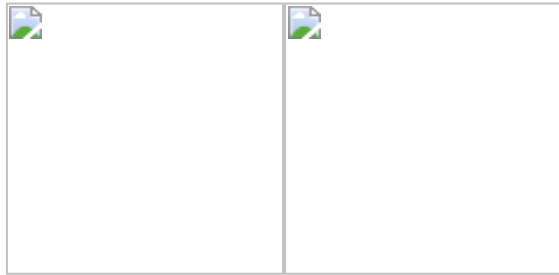
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,13 €

Prix de revient TTC Total : 41,06€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 500,74 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b> Bien rincer le riz à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau soit translucide.  Mettre le riz dans 1.5 fois son volume d'eau froide et porter à ébullition, mélanger puis baisser le feu et cuire à couvert.  diluer le sucre et le sel dans le vinaigre tiède et laisser refroidir.  Incorporer le mélange de vinaigre dans le riz cuit et bien mélanger.	00:10:00	00:10:00
Riz à sushi	Kg	0,50			
Vinaigre de riz	L	0,12			
Sucre cristal fin	kg	0,12			
Sel fin	kg	0,02			
Nori	paquet	8,00			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b> Casser les oeufs et cuire des omelettes plates. Refroidir puis tailler en bande.  Ouvrir le concombre dans la longueur, épépiner et tailler en bâton dans la longueur.  Enlever le noyau de l'avocat et tailler en bâtonnets  Tailler le saumon en long bâtonnets.	00:15:00	
Avocats pièce	Pièce	1,00			
Concombres (kg)	kg	0,30			
Coriandre fraîche	Botte	0,25			
Filet de saumon	kg	0,30			
Sauce soja	bouteil	0,20			
Surimi 0,200kg	kg	0,20			
Oeufs	Pièce	10,00			
<b>Dressage</b>			<b>Montage</b> Couvrir la planche à découper d'une feuille de papier film. déposer une feuille d'algue Nori et la couvrir de riz et laissant dépasser 2cm d'algue en haut. Garnir à votre convenance avec les bâtonnets de légumes de poisson.  Rouler en serrant bien jusqu'en haut, mouiller l'algue avec un peu d'eau et terminer de rouler pour bien souder.  Envelopper les rouleau dans le papier film et conserver au froid.	00:20:00	
Sauce soja	bouteil	0,20			
Gingembre confit	Kg	0,03			
Wasabi	Kg	0,01			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# yakitori de poulet sobas sautées

Fiche technique de fabrication N°2925

Pour  Part(s)

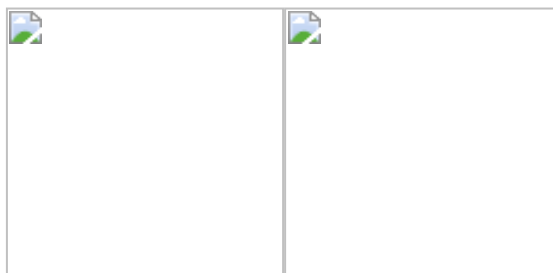
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,20 €

Prix de revient TTC Total : 17,56€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 158,95 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Piques brochette bois	poche	0,10			
SAUCE SOJA CLAIRE	L	0,30			
Saké	Btelle	0,08			
Sucre cristal fin	kg	0,08			
Mirin	kg	0,15			
Filet dinde frais	kg	1,30			
<b>Nouilles</b>					
Huile de sésame	bouteil	0,08			
Sauce soja sucrée	L	0,05			
Sauce soja	bouteil	0,10			
Noix de cajou décortiquées	kg	0,08			
Coriandre fraîche	Botte	0,50			
Gingembre	kg	0,05			
Chou Chinois pak choï	pièce	0,50			
Cébettes	kg	0,08			
Carottes	kg	0,30			
Soba	Kg	0,30			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

## Financier au thé matcha

Fiche technique de fabrication N°2954

Pour  Part(s)

Catégorie :

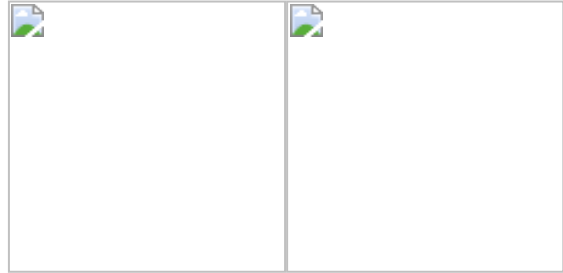
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 86,86 €

Prix de revient TTC Total : 694,91€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 343 384,59 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<p><b>Base</b></p> <p>Préchauffer le four à 180 °C.</p> <p>Faire cuire le beurre dans une casserole jusqu'à la couleur noisette (c'est-à-dire couleur rousse, attention à ne pas le brûler). Filtrer et laisser tiédir. Beurrer des petits moules individuels.</p> <p>Mélanger le sucre, la farine, la poudre d'amande, la poudre de thé vert (matcha) à l'aide d'une spatule. Ajouter les blancs d'oeufs, mélanger délicatement. Finir avec le beurre tiédi. Mouler les financiers.</p> <p>Sur le dessus, parsemer de fleur de sel et d'une pincée de graines de sésame torréfiées.</p> <p>Cuire au four pendant 15 à 20 min.</p>	00:10:00	00:20:00
Blancs d'oeufs litre	L	0,20			
Sucre glace	kg	0,23			
Farine t55	kg	0,70			
Amandes poudre	kg	100,00			
Thé MATCHA	Kg	0,01			
Fleur de sel	Boîte	0,01			
Graines de sésame	kg	0,01			
Beurre	kg	0,20			
<b>Sorbet</b>					
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
Pulco citron	btelle	0,25			
Stabilisant sorbet	kg	0,00			
Sucre cristal fin	kg	0,25			
<b>Décor</b>			00:05:00		
Couverture noir 64%	kg	0,20			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	