

# Assiette de tapas

Fiche technique de fabrication N°2323

Pour  Part(s)

Catégorie :

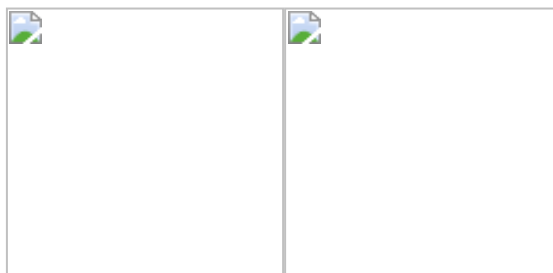
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,783 €

Prix de revient TTC Total : 14,267€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 092,419 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
<b>tortilla</b>			<b>Tortilla</b>					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,240	Eplucher et laver les pommes de terre  Les couper en cubles et les faire sauter à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter et ajouter les oeufs sans les battres, assaisonner. Cuire à la poêle dans un peu d'huile d'olive et brouiller les oeufs doucement. A mi cuisson retourner avec une assiette remettre dans la poêle et cuire le secon côté.					
Huile d'olives	L	0,008						
Poivre du moulin	kg	0,004						
Sel fin	kg	0,004						
Persil frisé kilo	kg	0,004						
Oeufs	Pièce	8,000						
<b>moules</b>						<b>Moules farcies</b>		
Echalotes	kg	0,008	Ouvrir et retirer une coquilles des moules.  Eplucher et laver l'ail et les échalotes, hacher l'ail et le persil, ciseler les échalotes  Suer au beurre les légumes et déglacer avec le vinaigre de xérés, ajouter la chapelure.  Garnir les moules avec la farce et passer à la salamandre					
Huile d'olives	L	0,001						
Poivre du moulin	kg	0,004						
Sel fin	kg	0,004						
Moules décortiquées surgelées	kg	0,200						
Ail	kg	0,004						
Vinaigre de cidre	bouteil	0,008						
<b>jambon</b>			<b>Pain томaté au jambon</b>					
Baguette	Pièce	0,004	Trancher finement la baguette et faire sécher au four ou à la salamandre.  Couper les tomates en deux et les frotter sur le pain grillé, ajouter un filet d'huile d'olive.  Déposer une fine tranche de jambon sec					
Jambon de pays tranché	Tranche	4,000						
<b>crevettes</b>						<b>Pain томaté au chorizo</b>		
Crevettes roses	kg	0,200				Procédé de même qu'avec le jambon		
Huile d'olives	L	0,004						
Persil frisé kilo	kg	0,004						
Pulco citron	btelle	0,004						
Ail	kg	0,004						
Baguette	Pièce	0,004						
<b>chorizo</b>								
Huile d'olives	L	0,004						
Chorizo long	kg	0,200						
Oignons	kg	0,016						
<b>olives</b>								
Huile d'olives	L	0,160						
Ail	kg	0,004						
Olives noires 5/1	boite	0,004						
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation				

# Moules à la crème et au cidre

Fiche technique de fabrication N°2412

Pour  Part(s)

Catégorie :

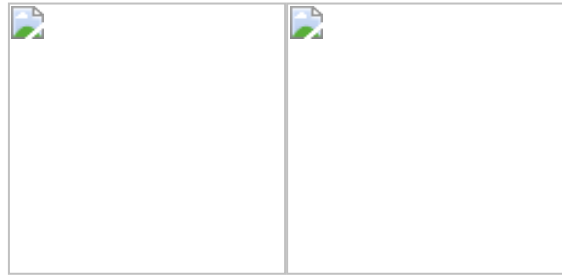
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,041 €

Prix de revient TTC Total : 24,328€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 020,617 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base et garniture</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,100	gratter, nettoyer les moules./ ciseler l'échalote / Emincer les poireaux / cuire les moules façon marinière a couvert en les remuant		
Poireaux	kg	0,500			
Sel fin	kg	0,005			
Echalotes	kg	0,150			
Moules de bouchot	kg	4,000			
Cidre	Btelle	0,500	une fois ouvertes enlever une des 2 coquilles / réserver a couvert au chaud		
Poivre blanc	kg	0,005	recupérer la cuisson en la filtrant		
<b>sauce</b>			Réaliser une fondue de poireaux		
Oeufs	Pièce	3,000	<b>SAUCE</b>		
Crème épaisse	kg	0,300			
<b>Finition</b>			Mélanger les jaunes d'oeufs et la crème, verser dans le jus de cuisson des moules filtré et laisser épaissir en remuant constamment sur un feu doux. la sauce ne doit pas bouillir		
Citrons (pièce)	Pièce	0,100			
Persil botte	Botte	0,250			
			<b>Finition</b>		
			Remettre les moules dans la sauce.		
			Dresser dans les assiettes accompagné de la garniture		
			Ajouter les éléments de décor		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Carbonade de Bœuf Flamande

Fiche technique de fabrication N°1640

Pour  Couvert(s)

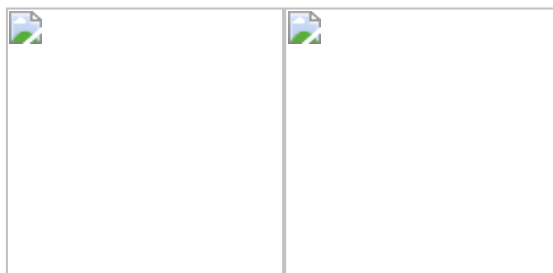
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,526 €

Prix de revient TTC Total : 20,207€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 119,174 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base G.A et Braisage</b>		
Paleron	kg	1,600	Parer et détailler le paleron en steak un peu épais (en prévoir 2 par personne).		
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005	Eplucher, laver et émincer les légumes		
Saindoux	kg	0,100			
<b>G.A. et braisage</b>			Faire sauter à la poêle les steaks, les mettre dans une cocotte sur une couche épaisse d'oignons émincés et légèrement sautés au saindoux.		
Carottes	kg	0,100			
Cassonade	kg	0,100			
Bouquet garni	Pièce	1,000	Recouvrir avec une autre couche d'oignons, assaisonner.		
Fond brun lié 750 g	kg	0,050			
Oignons	kg	0,300	Mouiller a la bière, ajouter le B.G, et le fond brun lié		
<b>Garniture</b>			Couvrir et cuire au four lentement environ 2 heures.		
Pain d'épice	paquet	0,200			
Moutarde	kg	0,150	<b>Finition</b>		
Bière	Btelle	1,000	Vers la fin de la cuisson, tartiner les tranches de pain d'épices avec la moutarde, ajouter sur la viande et poursuivre la cuisson.		
<b>Décor</b>			Le pain d'épices doit fondre et lier la sauce.		
Persil botte	Botte	0,500	<b>Dressage</b>		
			Dresser le ragout en légumier ou à l'assiette. parsemer de persil haché		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Tikvenik (Gâteau Bulgare)

Fiche technique de fabrication N°3032

Pour  Part(s)

Catégorie :

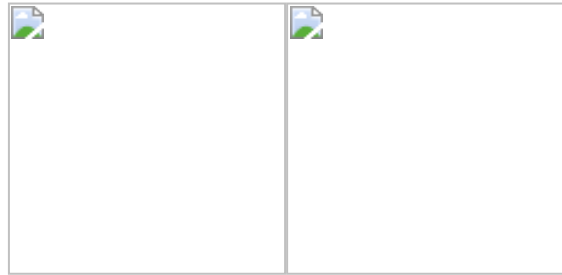
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,812 €

Prix de revient TTC Total : 6,497€

**Produit allergène : Oeuf, Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 399,673 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>pâte</b>					
Eau	L	0,050	<b>Pâte</b>		
Sel fin	kg	0,005			
Levure chimique	kg	0,005	Mettez dans un saladier l'huile d'olives, le yaourt, l'oeuf, le jus de citron, le sel. Mélangez. Rajoutez la farine et le sachet de levure chimique. Préparez une pâte relativement souple.		
Huile d'olives	L	0,100			
Pulco citron	btelle	0,010	<b>Farce</b>		
Farine t45	kg	0,350			
Beurre	kg	0,050	Rapez le potiron grossièrement et faites le revenir 15 minutes avec l'huile d'olives. Laissez reposer. Rajoutez 3/4 des noix concassés, le sucre "hésitez pas à sucrer plus si vous ne trouvez pas la farce suffisamment sucrée). Mélangez le tout - la farce est prête.		
Oeufs	Pièce	1,000			
yaourt nature	Pièce	2,000	<b>Montage</b>		
<b>garniture</b>					
Potiron	kg	1,000	Découpez la pâte en 4 morceaux et chaque morceau encore une fois en 4. Déposez l'un sur l'autre 4 petits morceaux de pâte. Etalez les à l'aide d'un rouleau à pâtisseries de façon à obtenir une fine pâte carrée. Recouvrez la pâte d'1/4 de la farce et enroulez la pâte en longueur. Découpez la en 12 et déposez les petits rouleaux dans un plat beurré.		
Vanille liquide	L	0,005			
Sucre cristal fin	kg	0,050	Répétez cette procédure 3 fois. Une fois tous les petits rouleaux disposés dans le plat, recouvrez les avec le reste des noix concassés et le beurre fondu.		
Cerneaux de noix	kg	0,200			
Cannelle poudre	kg	0,005	<b>Cuisson</b>		
			cuire dans un four à 200°.		
			<b>Finition</b>		
			Avant de servir préparez le sirop chaud de:		
			1 tasse de sucre et 2 tasses d'eau		
			Arrosez les petits rouleaux avec le sirop refroidi		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------