



Fish Cake Irlandais

Fiche technique de fabrication N°3024

Pour Part(s)

Catégorie :

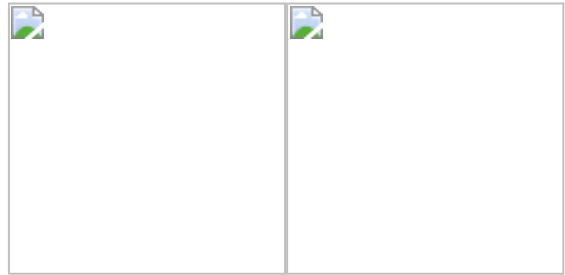
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,316 €


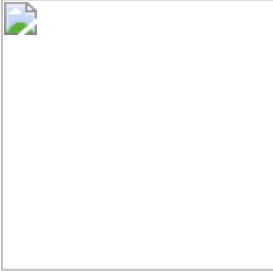

Prix de revient TTC Total : 3,160€


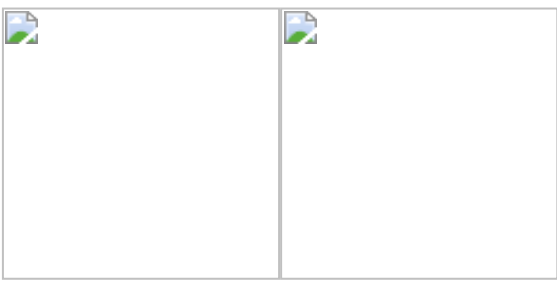
Produit allergène : Oeuf, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 954,180 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Base</p> <p>Desaretter et mixer les filets de poisson</p> <p>Ajouter le yaourt, le sucre, le piment, la coriandre hachée, les oeufs, la farine, le jus de citron et les oignons émincés.</p> <p>Bien mélanger et assaisonner</p> <p>Former des petits palets et les fariner.</p> <p>Cuisson</p> <p>Faire cuire les palets dans une poele avec de l'huile et terminer la cuisson au four quelques minutes si besoin</p> <p>Dresser</p> <p>Servir chaud accompagner d'un peu de salade</p>		
Coriandre fraîche	Botte	0,833			
Poivre blanc	kg	0,008			
Sel fin	kg	0,008			
Huile de tournesol	L	0,167			
Piment d'espelette	pot	0,008			
Sucre cristal fin	kg	0,033			
Farine t45	kg	0,333			
Oignons	kg	0,500			
Citrons	kg	0,167			
Oeufs	Pièce	3,333			
Colin	kg	1,667			
yaourt nature	Pièce	1,667			
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;">Guinness Cheese</h1>			
Fiche technique de fabrication N°3025 Pour <input type="text" value="10"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/> Prix de revient TTC par unité : 0,964 € Prix de revient TTC Total : 9,645€		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,056 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Mixer les trois fromage ensemble Hacher le persil Mélanger les fromages, avec le persil haché, les graines de cumin, le paprika et ajouter la guinness. Reserver au frais		
Persil botte	Botte	0,017			
Cumin graine	kg	0,017			
Paprika moulu	kg	0,017			
Guinness	L	0,167			
Cheddar	kg	0,167			
Saint Moret 300g	boite	1,667			
Bleu d'Auvergne	kg	0,333			
			Dressage Servir frais avec des crackers ou du pain grillé		
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;">IRISH STEW</h1>			
Fiche technique de fabrication N°484 Pour <input type="text" value="10"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Charcuterie"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 896,765 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 2,896 € Prix de revient TTC Total : 28,958€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			BASE		
Epaulé d'agneau désossée	kg	2,500	1 Détailler en morceaux de 50grs environ (3 morceaux par personne) blanchir, rafraîchir, égoutter	1899-12-30 00:15:00	
Garnit. aromat.					
Céleri branche	kg	0,050			
Poireaux	kg	0,600			
Pommes de terre B.F.15	kg	0,800	GARNITURE AROMATIQUE		
Oignons	kg	0,200	2 Blanc de poireaux, gros oignons, céleri, le tout émincés		
Garniture					
Petits oignons garniture Surg	kg	0,300	CUISSON		
Pommes de terre B.F.15	kg	2,000	3 Rassembler la viande et la garniture dans un rondou		
Bouquet garni	Pièce	0,013	4 Mouiller a hauteur d'eau		
Sauce anglaise	bouteille	0,013	5 Cuire 1 heure environ		
Persil frisé kilo	kg	0,030	6 Au 3/4 de la cuisson, décanter la viande dans un autre récipient, ajouter la garniture (pommes de terre tournées et petits oignons)		
			7 Passer la cuisson et la garniture aromatique au moulin à légumes sur la viande.		
			8 Finir la cuisson en mijotant sur le coin de la plaque.		
			GARNITURE		
			9 Pommes de terre tournées en pomme château et blanchies pendant 5 minutes		
			10 Petits oignons blanchis.		
			DRESSAGE		
			11 En timbale avec persil haché		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Entremet brownie menthe choco

Fiche technique de fabrication N°3003

Pour Part(s)

Catégorie :

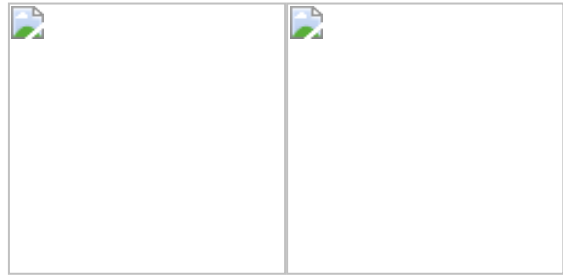
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,820 €

Prix de revient TTC Total : 8,196€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 582,413 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Brownie					
Oeufs	Pièce	2,500	Brownie Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie Blanchir les oeufs et le sucre Ajouter dans le chocolat et y mettre la farine, bien mélanger. Terminer avec les noix de pécan concassées		
Beurre	kg	0,125			
Vergeoise	kg	0,125			
Couverture noir 64%	kg	0,208			
Cacao en poudre	kg	0,008			
Noix de pécan	kg	0,052			
Fleur de sel	Boîte	0,001			
Farine t45	kg	0,050			
Appareil			Cuisson Moulet la pâte dans un moule beurré et cuire au four 180 °C Appareil Faire chauffer la crème liquide avec les feuilles de menthe et laisser infuser mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide Blanchir les jaune d'oeuf et le sucre, chinoiser la crème sur le mélange, remettre dans la casserole et cuire à la nappe Ajouter la gélatine éssorée et le get 27, ainsi que quelques gouttes de colorant vert Réaliser une meringue italienne Incorporer délicatement la meringue dans l'appareil refroidi		
Gélatine en feuille	Feuille	1,667			
Colorant vert	boutei	0,001			
Oeufs	Pièce	2,083			
Crème UHT 35%	L	0,313			
Blancs d'oeufs litre	L	0,063			
Menthe fraîche	Botte	0,208			
Sucre cristal fin	kg	0,063			
Glucose	kg	0,010			
Get 27	Btelle	0,052			
Finition			Dressage Démouler le brownie, détailler des bandes de la taille d'un éclair Dresser à la poche à douille, de petites boules de crème à la menthe sur les brownies Décorer avec feuille de menthe et pépites de chocolat		
Menthe fraîche	Botte	0,208			
Gouttes chocolat	kg	0,052			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		