

Quiche aux fruits de mer

Fiche technique de fabrication N°248

Pour Part(s)

Catégorie :

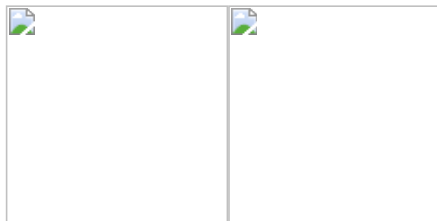
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,362 €

Prix de revient TTC Total : 10,898€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 265,921 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte brisée			PATE BRISEE:		
Beurre	kg	0,125	1 Réaliser une pâte brisée	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,005			
Farine t45	kg	0,250	2 Foncer, pincer	1899-12-30 00:20:00	
Oeufs	Pièce	1,000			
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,050			
Garniture			GARNITURE		
Champignons de paris	kg	0,150	3 Suer les échalotes ciselées, ajouter les poivrons pelés et émincés, étuver le tout	1899-12-30 00:30:00	
Echalotes	kg	0,040			
Poivrons verts	kg	0,080	4 Cuire les moules dans un peu de vin blanc, et les calamars émincés dans le fumet	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,050			
Crevettes roses	kg	0,100	5 Escaloper et sauter les champignons	1899-12-30 00:20:00	
Moules de bouchot	kg	0,120			
Sel fin	kg	0,005			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,375	6 Réaliser un appareil a flan	1899-12-30 00:05:00	
Calamars	kg	0,160			
Appareil			CUISSON		
Sucre en poudre	kg	2,005	7 Garnir le fond de tartes	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,005			
Oeufs	Pièce	2,000	9 Ajouter l'appareil	1899-12-30 00:05:00	
Piment de Cayenne	pièce	0,005			
Crème UHT 35%	L	0,250	10 Cuire		
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
			DRESSAGE		
			11 dresser sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

Poulet cocotte grand-mère

Fiche technique de fabrication N°236

Pour Part(s)

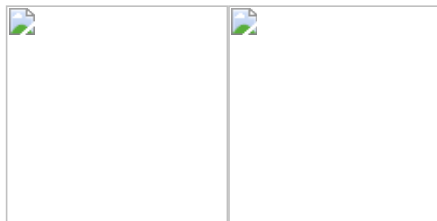
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,556 €

Prix de revient TTC Total : 18,222€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 309,450 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,050	1 Habiller let brider le poulet	1899-12-30 00:20:00	
Beurre	kg	0,030			
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1,000	2 tailler un garniture pour poêler	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,030			
Sel fin	kg	0,005	CUISSON		
Poivre blanc	kg	0,005	3 Poêler le poulet		1899-12-30 00:45:00
Oignons	kg	0,050			
Sauce			SAUCE		
Beurre	kg	0,030	4 Réaliser un fond de poêlage	1899-12-30 00:15:00	
Vin blanc	L	0,100			
Fond brun lié 750 g	kg	0,050			
Garniture			GARNITURE GRAND MERE		
Champignons de paris	kg	0,125	5 Champignons escalopés et sautés	1899-12-30 00:15:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,100			
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200	6 Poitrine taillée en lardons blanchie et sautée	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,100			
Poitrine fumée	kg	0,125	7 Petits oignons glacés a blanc	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:20:00
Huile de tournesol	L	0,030			
Sucre en poudre	kg	0,006	8 Pommes cocottes rissolées	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:10:00
Décors			DRESSAGE		
Persil frisé kilo	kg	0,060	9 Entier sur plat sabot	1899-12-30 00:05:00	
			10 Napper de sauce		
			11 Garniture autour		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

VACHERIN GLACE

Fiche technique de fabrication N°384

Pour Part(s)

Catégorie :

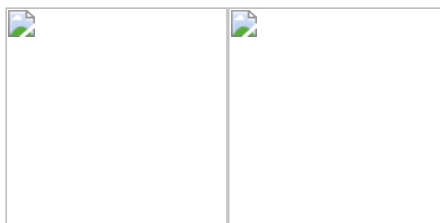
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,084 €

Prix de revient TTC Total : 4,335€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 470,394 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Meringue sèche			MERINGUE SECHE		
Sucre en poudre	kg	0,060	1 Réaliser une meringue suisse		
Oeufs	Pièce	1,600			
Glucose	kg	0,020	2 Coucher sur plaque beurrée et farinée des cercles de meringue de la taille désirée et sécher a l'étuve pendant 24 heures		
Eau	L	0,040			
Glace Vanille					
Sucre en poudre	kg	0,080	GLACE VANILLE		
Vanille liquide	L	0,002	3 Réaliser une crème anglaise et turbiner		
Oeufs	Pièce	3,200			
Lait 1/2 écrémé	L	0,400			
Sorbet framboise			SORBET FRAMBOISE		
Sucre en poudre	kg	0,100	4		
Pulpe de framboises	kg	0,200	5 Mélanger la pulpe au sirop froid et turbiner		
Eau	L	0,100			
Chantilly			CHANTILLY		
Cacao en poudre	kg	0,020	5 Monter la crème chantilly		
Sucre glace	kg	0,060			
Vanille liquide	L	0,002			
Crème liquide UHT	L	0,400			
Décor			MONTAGE		
Fruits rouges surgelés	kg	0,200	7 Placer un cercle de meringue, le recouvrir de glace vanille		
			8 Recouvrir d'un autre cercle de meringue puis de sorbet framboise		
			9 Donner la forme au vacherin et passer au grand froid		
			10 Recouvrir de chantilly avec la poche a douille cannulée (alterner chantilly blanche et chocolatée)		
			11 Miroir a la gelée de groseille sur le dessus		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation