

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Base			
Echalotes			kg	0,050	Eplucher les echalotes, enlever le pédoncule et laver les tomates. Ciseler les échalotes	00:05:00		
Tomates grosses			kg	0,500				
Basilic			Botte	0,250	Monder les tomates	00:05:00		
Huile d'olives			L	0,050				
Gélatine en feuille			Feuille	1,500	Epépiner et concasser les tomates	00:05:00		
Tabasco			bouteil	0,003				
Chantilly					Concassée de tomates			
Crème UHT 35%			L	0,150	Réaliser une concassée de tomates, ajouter du basilic ciselé	00:05:00	00:10:00	
Broccio			kg	0,100	Mettre la gélatine à refroidir dans l'eau froide		00:05:00	
Décors					Passer la concassée de tomates chaude au cutter et ajouter la gelatine. Détendre avec de l'eau pour obtenir une consistance de gelée. assaisonner et ajouter quelques gouttes de tabasco. Mouler dans les verres et passer au froid.	00:05:00	00:20:00	
Basilic			Botte	0,125	Chantilly			
					Monter la crème liquide et ajouter 1le brocciu. Mettre en poche à douille avec une douille cannelée et décorer les verrines et remettre au frais.	00:05:00		
					Dressage			
					Déposer une feuille de basilic sur chaque verrine et déposer sur une assiette avec papier dentelle.	00:05:00		
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

Gelée de tomates au pesto, chantilly au brocciu

Fiche technique de fabrication N°2976

Pour Part(s)

Catégorie :

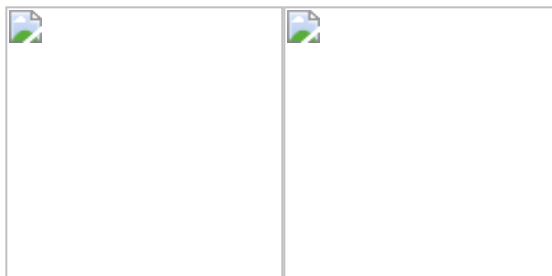
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,665 €

Prix de revient TTC Total : 2,659€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 65,914 KJ

Descriptif, argumentation :



Aziminu au fenouil (Bouillabaisse Corse)

Fiche technique de fabrication N°2977

Pour Part(s)

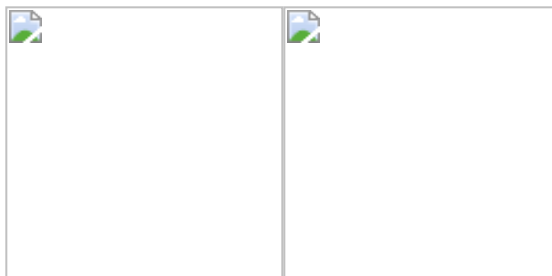
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 7,829 €

Prix de revient TTC Total : 31,317€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 433,934 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Soupe			BASE		
Poireaux	kg	0,100	1 Emincer les légumes		
Tomates	kg	0,133	2		
Huile d'olives	L	0,067	2 Étuver a l'huile d'olive		
Arêtes pour fumet	kg	0,667	3 Refroidir		
Ail	kg	0,033	4 Habiller les poissons		
Fenouil bulbes	kg	0,133	4		
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,067	5 Lever les filets ou tronçonner		
Oignons	kg	0,100	5		
Pastis	Btelle	0,067	6 Mettre les poissons a macérer avec la julienne au moins 30mn au frais		
Julienne			REALISER LA SOUPE		
Carottes	kg	0,100	7 Légumes émincés et sués a l'huile d'olive + arêtes		
Poireaux	kg	0,100	7		
Huile d'olives	L	0,033	8 Ajouter la tomate, suer		
Oignons	kg	0,100	8		
Poisson			9 Mouiller a l'eau, assaisonner		
Merlans de 200g	kg	0,667	9		
Vives	kg	0,667	10 Cuire 30mn		
Rouget Barbet	kg	1,333	10		
Crevettes roses	kg	0,133	11 Mixer, passer au mixer, et au chinois		
Garniture			CUISSON POISSON		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,167	12 Le poisson en plat sabot + julienne		
Sucre en poudre	kg	0,667	12		
Pain baguette	Pièce	0,333	13 Ajouter un peu de soupe		
Emmental entier	kg	0,053	13		
			14 Cuire 5mn		
			GARNITURE		
			15 Cuire les pommede terre en robe des champs		00:20:00
			REALISER LA ROUILLE		
			17 Hacher l'ail très fin + la pomme de terre et ajouter le jaune d'oeuf		
			18 Monter a l'huile d'olive, assaisonnement et safraner		
			DRESSAGE		
			19 Envoyer dans les plats sabot qui ont servi à la cuisson		

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

 <p>LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne</p>	Fiadone (Gâteau Corse au brocciu et citron)
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

Fiche technique de fabrication N°2978

Pour Part(s)

Catégorie :

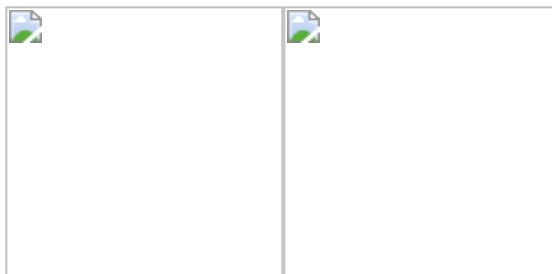
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,266 €

Prix de revient TTC Total : 1,062€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 131,409 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Sucre cristal fin	kg	0,100	Egoutter et battre le fromage au fouet. Melanger ensemble le sucre, les oeufs entiers la vanille et les zeste de citron, ajouter la maizena et terminer avec le fromage battu.	00:10:00	
Oeufs	Pièce	2,667			
Broccio	kg	0,333			
Vanille liquide	L	0,013			
Citrons	kg	0,067			
Maizena	kg	0,033			
Moule			Cuisson		
Sucre cristal fin	kg	0,033	Pré chauffer le four à 150 °C Chemiser le moule au beurre fondu et saupoudre de sucre	00:05:00	
Beurre	kg	0,033			
			Verser l'appareil dans le moule et cuire 30 minutes	00:05:00	00:30:00
			Faire refroidir avant de démouler le fiadone		00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	