

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">Ceviche de crevettes</h1>			
Fiche technique de fabrication N°3009  Pour <input type="text" value="6"/> Part(s)  Catégorie : <input type="text" value="Hors d'oeuvre froids"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Fruits de mer"/> Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/>  Prix de revient TTC par unité : 0,999 € Prix de revient TTC Total : 5,993€			   Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 242,953 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b> Eplucher et laver les légumes  décortiquer les crevettes et les mettre à mariner dans le jus de citron.  Emincer les oignons rouges, épépiner et tailler les concombres en dès, monder épépiner et tailler les tomates en dès, tailler les poivrons en dès, tailler l'avocat en dès.	00:15:00	00:30:00
Jus d'oranges	L	0,200			
Huile d'olives	L	0,050			
Pulco citron	btelle	0,100			
Crevettes bouquet	kg	0,300			
<b>Garniture</b>			<b>Dressage</b> Rassembler tout les éléments dans une calotte, ajouter le jus d'orange, le sel et un filet d'huile d'olive.  Bien mélanger	00:10:00	
Avocats pièce	Pièce	1,000			
Tomates	kg	0,200			
Concombres (kg)	kg	0,100			
Poivrons verts	kg	0,100	<b>Finition</b> Dresser en bol, coupelle ou assiette et décorer avec coriandre hachée et rondelles de citron vert.	00:05:00	
Oignons Rouges	kg	0,100			
<b>Décor</b>					
Citrons vert pièce	Pièce	0,500			
Coriandre fraîche	Botte	0,200			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



# Caneton en 2 cuissons, fagots asperges, écrasé de pommes de terre

Fiche technique de fabrication N°2490

Pour  Part(s)

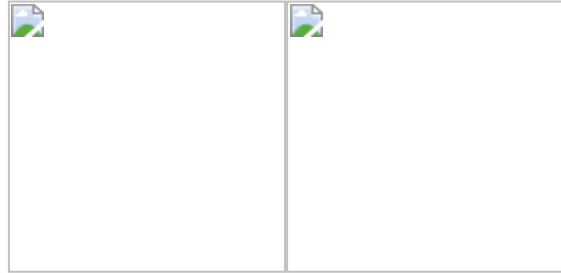
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,282 €

Prix de revient TTC Total : 21,129€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 730,581 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Cuisses</b>			<b>Base</b>		
Carottes	kg	0,050	Habiller et découper les canettes a cru.	1899-12-30 00:20:00	
Oranges	kg	0,050			
Canette	kg	2,000	désosser les cuisses et les ficeler en melons	1899-12-30 00:15:00	
Huile de tournesol	L	0,050			
Sel fin	kg	0,003			
Fond brun lié 750 g	kg	0,025			
Jus de pamplemousse	L	0,050	Poêler les cuisses au four	00:05:00	00:20:00
<b>fagots</b>			Faire sauter les filets de canard.	00:05:00	00:15:00
Asperges blanches	kg	0,250			
Beurre	kg	0,050			
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	4,000			
<b>potommes de terre</b>			<b>Sauce</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500	Réaliser un fond de poelage, déglacer avec triple sec et jus d'agrumes, réduire, mouiller avec le fond brun. Réduire a nappe	1899-12-30 00:10:00	
Gros sel	kg	0,050			
Huile de noix	L	0,025			
<b>Décors</b>					
Tomates	kg	0,050	passer au chinois étamine. Glacer les cuisses a la salamandre a l'envoi	1899-12-30 00:05:00	
			<b>Garniture</b>		
			Eplucher et cuire les asperges, les enrouler dans les tranches de poitrines.	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 00:30:00
			Cuire les pommes de terre a l'anglaise, égoutter, écraser a la fourchette et assaisonner avec l'huile de noix.	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:45:00
			<b>Dressage</b>		
			Faire un socle de purée, déposer la cuisse dessus, faire un cordon de sauce autour et disposer a côté le filet de canette émincé. Ajouter les fagots d'asperges. Décorer avec pétale de tomate confite.	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# DOS DE MERLU A LA FONDUE DE POIREAUX AUX LARDONS

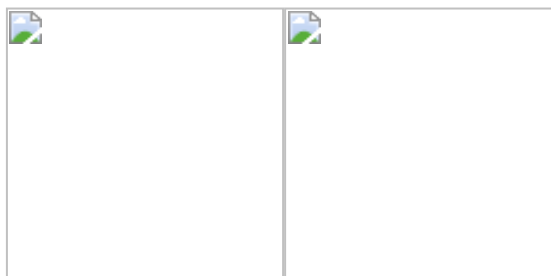
Fiche technique de fabrication N°1440

Pour  Couvert(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,626 €   
 Prix de revient TTC Total : 14,503€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 030,431 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>POISSON</b>		
Beurre	kg	0,020	Lever les filets, désarêter, tailler en "pavés", réserver		
<b>Sucre en poudre</b>			<b>CUISSON</b>		
Sucre en poudre	kg	1,000			
Poivre du moulin	kg	0,005	Assaisonner, fariner	00:05:00	
Sel fin	kg	0,005	Faire sauter a la poêle		
Merlu	kg	1,000	<b>GARNITURE</b>		
Huile de tournesol	L	0,050	Julienne de poireaux étuvée au beurre, lier a la crème en fin de cuisson		
<b>Garniture</b>			Poitrine fumée détaillée en lardons, faire sauter sans dessécher		
Poireaux	kg	0,400	Ajouter les lardons aux poireaux en fin de cuisson		
Beurre	kg	0,030	<b>SAUCE</b>		
Poitrine fumée	kg	0,150	Réaliser un beurre blanc : réduction échalotes, Noilly, vin blanc, monter au beurre		
Poivre du moulin	kg	0,005	Lier la garniture avec le tiers du beurre blanc		
Sel fin	kg	0,005	<b>DECOR</b>		
Crème liquide UHT	L	0,050	Fleurons : détailler, cuire		
<b>Sauce</b>			Pluches de cerfeuil		
Echalotes	kg	0,030	<b>DRESSAGE</b>		
Beurre	kg	0,150	Lit de poireaux en fond d'assiette, pavé de merlu lustré au beurre dessus		
Vin blanc	L	0,050	Entourer d'un cordon de sauce		
Noilly	Btelle	0,050	Décor : fleurons et cerfeuil		
Crème liquide UHT	L	0,050			
<b>Finition Décor</b>					
Cerfeuil	Botte	0,100			
Ciboulette	Botte	0,100			
Pâte feuilletée à dérouler	Pièce	0,100			
Oeufs	Pièce	1,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



## Sablé Breton aux agrumes

Fiche technique de fabrication N°2642

Pour  Part(s)

Catégorie :

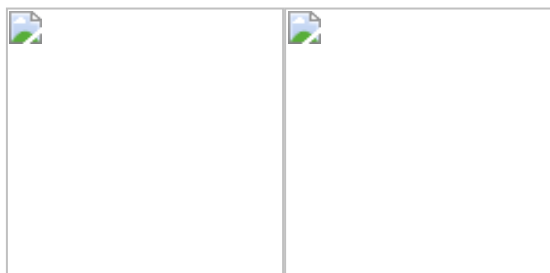
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,170 €

Prix de revient TTC Total : 9,357€

**Produit allergène : Lait, Oeuf, Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 985,969 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Garniture</b>			<b>Sablé</b> Mettre le beurre en pommade Blanchir les jaunes avec le sucre Ajouter le beurre, bien mélanger Ajouter la farine tamisée et la levure chimique. Travailler la pâte à la spatule pour la rendre homogène. Faire reposer au frais.	00:15:00	00:60:00
Poudre a flan	kg	0,020			
Gélatine en feuille	Feuille	1,600			
Sucre en poudre	kg	0,080			
Lait 1/2 écrémé	L	0,200			
Crème liquide UHT	L	0,200			
Jaunes d'oeufs litre	L	0,640			
Vanille liquide	L	0,004			
<b>Pâte</b>					
Beurre	kg	0,136			
Sucre en poudre	kg	0,128	<b>Crème diplomate</b> Réaliser une crème pâtissière et la coller avec les feuilles de gélatine ramollies	00:10:00	
Farine t55	kg	0,224			
Levure chimique	kg	0,008			
Jaunes d'oeufs litre	L	0,064			
Vanille liquide	L	0,004			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b> Peler les agrumes à vif et lever les segments	00:15:00	
Oranges	kg	0,800			
Pamplemousse rose	kg	0,800	<b>Cuisson sablé</b> Faire un boudin avec la pâte à sablé et détailler des tranches de 1 cm d'épaisseur. Placer les tranches dans un moule en flexipan ou à tartelette et cuire à 170 °C pendant 15 minutes	00:10:00	00:15:00
<b>Sauce</b>					
Sucre en poudre	kg	0,040			
Crème liquide UHT	L	0,040	<b>Dressage</b> Mettre un fond de crème sur les sablés à l'aide d'une poche à douilles et décorer avec les segments d'agrumes Parsemer d'amande effilées grillées et d'un chantilly au jus d'agrumes	00:15:00	
<b>Décors</b>					
Amandes effilées	kg	0,040			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

