

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Base G.A et Braisage			
Tranche grasse			kg	1,800	Parer et détailler la tranche grasse en steak un peu épais (en prévoir 2 par personne).			
Poivre du moulin			kg	0,005	Eplucher, laver et émincer les légumes			
Sel fin			kg	0,005	Faire sauter a la poêle les steaks, les mettre dans une cocotte sur une couche épaisse d'oignons émincés et légèrement sautés au saindoux.			
Saïndoux			kg	0,100	Recouvrir avec une autre couche d'oignons, assaisonner.			
G.A. et braisage					Mouiller a la bière, ajouter le B.G, et le fond brun lié			
Carottes			kg	0,100	Couvrir et cuire au four lentement environ 2 heures.			
Cassonade			kg	0,100				
Bouquet garni			Pièce	1,000				
Fond brun lié 750 g			kg	1,000				
Oignons			kg	0,500				
Garniture					Finition			
Pain d'épice			paquet	0,500	Vers la fin de la cuisson, tartiner les tranches de pain d'épices avec la moutarde, ajouter sur la viande et poursuivre la cuisson.			
Moutarde			kg	0,150	Le pain d'épices doit fondre et lier la sauce.			
Bière			Btelle	1,000	Dressage			
					Dresser le ragout en légumier ou à l'assiette. parsemer de persil haché			
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°1640

Pour Couvert(s)

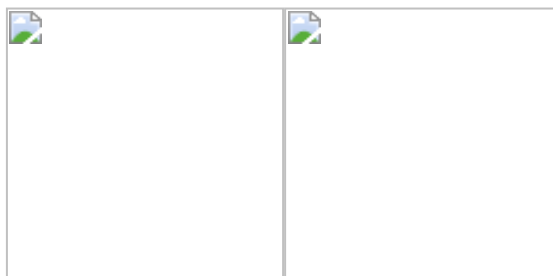
Catégorie : Viandes de boucherie ▼

Sous-Catégorie : Boeuf ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 4,015 €

Prix de revient TTC Total : 32,123€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 611,533 KJ
Descriptif, argumentation :

Carbonade de Bœuf Flamande



POMMES AU FOUR, CREME CIBOULETTE

Fiche technique de fabrication N°218

Pour Part(s)

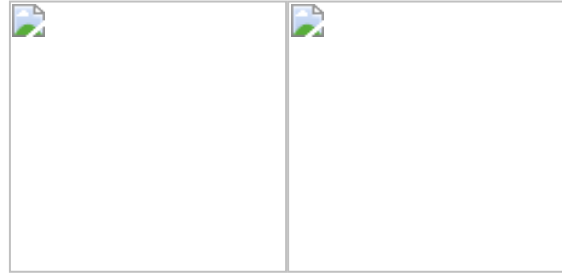
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,486 €

Prix de revient TTC Total : 1,945€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 238,671 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gros sel	kg	0,200	1 Laver et brosser les pommes de terre non épluchées	1899-12-30 00:20:00	
Pommes de terre Bintje	kg	1,000	2 Plaquer sur gros sel et cuire au four		
Crème ciboulette			SAUCE CIBOULETTE		
Ciboulette	Botte	0,100	3 Ciseler la ciboulette	1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,005	4 mélanger crème, citron et ciboulette, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,005	5 Dresser en saucière	1899-12-30 00:05:00	
Citrons	kg	0,050			
Crème épaisse	kg	0,150			
			DRESSAGE		
			6 Pomme de terre ouverte ou entière sur plat en garniture	1899-12-30 00:05:00	
			7 Saucière de crème a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Crème brûlée à la chicorée

Fiche technique de fabrication N°2390

Pour Part(s)

Catégorie :

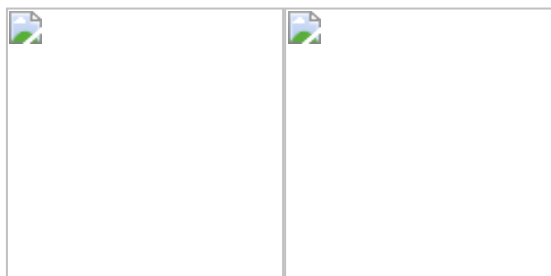
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,752 €

Prix de revient TTC Total : 3,008€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 86,630 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			1		
APPAREIL DE BASE					
Chicoré extrait liquide	bouteille	0,010	porter a ébullition lait et crème		
Sucre en poudre	kg	0,100	Blanchir jaunes et sucre puis ajouter le mélange lait crème et la chicorée liquide		
Vanille liquide	L	0,010			
Oeufs	Pièce	4,000	passer au chinois + écumer		
Lait 1/2 écrémé	L	0,150			
Crème liquide UHT	L	0,400			
 finition			GARNIR MOULES A CREME		
Cassonade	kg	0,100	garnir les moules (bien remplis)		
décor			disposer sur plaque		
Menthe fraîche	Botte	0,500	CUIRE LES CREMES		
			réserver au froid		1899-12-30 01:00:00
			GLACER LES CREMES		
			poudrer les crèmes de cassonade		
			caraméliser au chalumeau		
			DRESSER LES CREMES		
			Décorer avec les feuilles de menthe		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Eclairs au citron

Fiche technique de fabrication N°3011

Pour Part(s)

Catégorie :

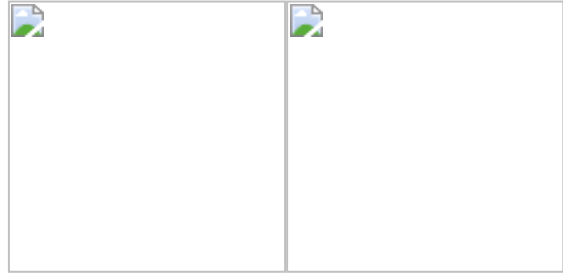
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,500 €




Prix de revient TTC Total : 4,000€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 813,151 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Réaliser une pâte à choux Coucher l'éclair sur une plaque à pâtisserie beurrée Cuire au four 190°C au départ puis baisser à 170°C pour sécher les éclairs	00:25:00	00:30:00
Sel fin	kg	0,005			
Farine t45	kg	0,150			
Eau	L	0,250			
Beurre	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	4,000			
Garniture			Crème au citron Réaliser une crème pâtissière, ajouter le beurre à chaud, puis refroidir. Aromatiser à froid avec le limoncello	00:15:00	
Citrons	kg	0,100			
Limoncello	Bteille	0,100			
Poudre a flan	kg	0,040			
Sucre cristal fin	kg	0,100			
Beurre	kg	0,050			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	Garnissage et finition garnir les éclairs avec la crème par le dessous. Mettre au point le fondant 37°C et colorer légèrement en jaune Glacer les éclairs.	00:20:00	
Oeufs	Pièce	4,000			
Finition					
Colorant alimentaire jaune	bouteil	0,005	Dressage Disposer les éclairs sur un plat avec papier dentelle, ou sur assiette	00:05:00	
Fondant blanc kg	kg	0,250			
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>Mousse au Chocolat</h1>			
Fiche technique de fabrication N°368 Pour <input type="text" value="8"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Chocolats et fruits déguisés"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 			
Prix de revient TTC par unité : 0,375 € Prix de revient TTC Total : 3,000€ Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,		Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 604,209 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Lait entier	L	0,080	1 Mettre le chocolat dans une calotte, faire chauffer le lait et le verser sur le chocolat.	00:05:00	
Couverture noire	kg	0,175			
Sucre en poudre	kg	0,040			
Oeufs	Pièce	5,000	3 Ajouter 1 jaune d'oeuf et mélanger		
Chantilly					
Lames boulangerie(10)	pièce	0,025	4 Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat		
Vanille liquide	L	0,005	5 Dresser aussitôt		
Crème liquide UHT	L	0,200	6 Passer au froid		
			CHANTILLY		
			7 Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Tarte Alsacienne aux pommes

Fiche technique de fabrication N°295

Pour Part(s)

Catégorie :

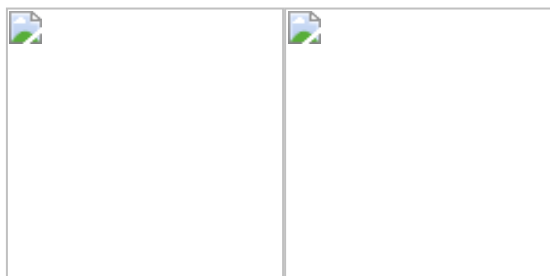
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,764 €

Prix de revient TTC Total : 6,116€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 377,765 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			PATE BRISEE		
Beurre	kg	0,125	1 Réaliser une pâte brisée sucrée	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,030			
Sucre en poudre	kg	0,030	2 Foncer, pincer	1899-12-30 00:15:00	
Farine t45	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	1,000			
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,050			
Garniture			GARNITURE		
Pommes Golden	kg	0,600	3 Eplucher les pommes, les citronner et les tailler en quartiers	1899-12-30 00:10:00	
Citrons	kg	0,100			
Appareil			APPAREIL		
Sucre en poudre	kg	2,050	4 Réaliser un appareil a crème prise sucré	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	2,050			
Vanille liquide	L	0,005			
Oeufs	Pièce	1,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,200			
Crème liquide UHT	L	0,100			
Finition			CUISSON		
Lames boulangerie(10)	pièce	0,020	5 Disposer harmonieusement les pommes sur le fond de tarte	1899-12-30 00:05:00	
			6 Recouvrir d'appareil a crème prise	1899-12-30 00:10:00	
			7 Cuire au four 180°		
			8 Une fois cuit, saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			9 Sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		