

# MINISTRONE AU PISTOU

Fiche technique de fabrication N°594

Pour  Part(s)

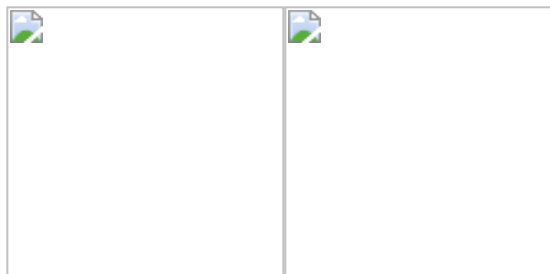
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,572 €

Prix de revient TTC Total : 2,289€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 408,757 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,080	1 Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,020			
Navets ronds	kg	0,040	2 Tailler en brunoise	1899-12-30 00:30:00	
Poireaux	kg	0,120			
Pommes de terre B.F.15	kg	0,160			
Tomates	kg	0,040	3 Marquer en cuisson	1899-12-30 00:10:00	
Petits pois congelés	kg	0,020			
Poitrine salée cuite	kg	0,040	4 Cuire et réserver au bain-marie		
Huile d'olives	L	0,040			
Basilic	Botte	0,040			
Oignons	kg	0,040			
<b>Garniture</b>			<b>GARNITURE</b>		
Spaghetti	kg	0,020	5 Rondelles de pain séchées	1899-12-30 00:10:00	
Pain baguette	Pièce	0,080			
Emmental râpé	kg	0,040	6 Gruyère râpé.	1899-12-30 00:05:00	
Haricots blanc 4/4	kg	0,040			
<b>Pistou</b>			7 Spaghettis cuit a part, coupés en bâtonnet de 2 cm de long	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,020			
Basilic	Botte	0,400			
Ail	kg	0,020			
			<b>PISTOU</b>		
			8 Hacher l'ail et le basilic, mélanger et ajouter l'huile d'olive	1899-12-30 00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			9 Ajouter les spaghettis et les haricots blancs au dernier moment dans le minestrone, et servir en soupière, pistou a part	1899-12-30 00:10:00	

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



# ESCALOPES DE VEAU NAPOLITAINE

Fiche technique de fabrication N°1589

Pour  Couvert(s)

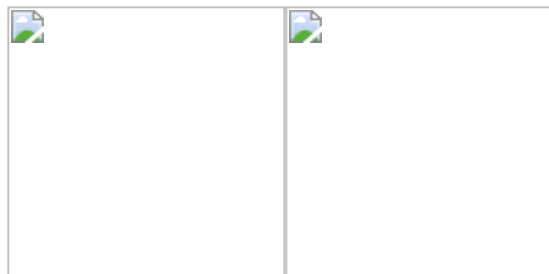
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,367 €

Prix de revient TTC Total : 17,467€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 183,832 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE ET PANER</b>		
Beurre	kg	0,025	Vérifier et aplatir les escalopes		
Huile de tournesol	L	0,050	Paner a l'anglaise (mélanger le Parmesan a la chapelure		
Poivre du moulin	kg	0,005	CUISSON : sauter		
Sel fin	kg	0,005	Réaliser le fond lié		
Fond brun lié 750 g	kg	0,200	<b>TOMATE CONCASSEE</b>		
Escalopes de veau (150g)	Pièce	4,000	Monder et concasser les tomates		
<b>Eléments pour paner</b>			Ciseler l'échalote, préparer ail et bouquet garni		
Sucre en poudre	kg	1,000	Etuver la tomate concassée		
Parmesan	kg	0,020	<b>SAUCE TOMATE</b>		
Huile de tournesol	L	0,020	Réaliser une sauce tomate		
Poivre du moulin	kg	0,005	<b>SPAGHETTI</b>		
Sel fin	kg	0,005	Cuire les spaghetti		
Farine t45	kg	0,050	Lier au beurre		
Chapelure	kg	0,150	<b>FINITION DRESSAGE</b>		
<b>Tomate concassée</b>			Fond de veau en fond de plat		
Echalotes	kg	0,025	Escalopes sur le fond de veau		
Bouquet garni	Pièce	1,000	Bouquet de tomate concassée sur les escalopes		
Beurre	kg	0,020	Dresser les spaghetti en légumier et la sauce tomate en saucière		
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005			
Ail	kg	0,005			
Tomates grosses	kg	0,400			
<b>Sauce tomate</b>					
Carottes	kg	0,040			
Bouquet garni	Pièce	1,000			
Beurre	kg	0,030			
Poitrine salée cuite	kg	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005			
Farine t45	kg	0,015			
Ail	kg	0,005			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,050			
Oignons	kg	0,040			
<b>Spaghetti</b>					
Beurre	kg	0,050			
Spaghetti	kg	0,300			
Gros sel	kg	0,005			

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

# Gratin de fruits

Fiche technique de fabrication N°137

Pour  Part(s)

Catégorie :

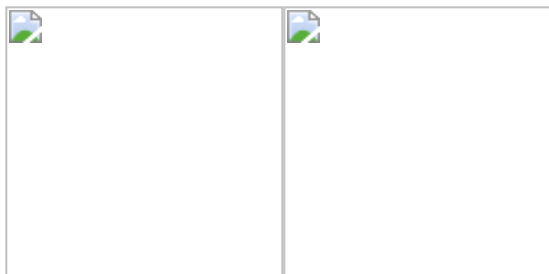
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,593 €

Prix de revient TTC Total : 2,371€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 351,540 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Génoise</b>			<b>GENOISE</b>		
Sucre en poudre	kg	0,050	1 Réaliser une génoise cuite sur plaque	00:20:00	00:05:00
Farine t45	kg	0,050			
Oeufs	Pièce	1,600	<b>SIROP</b>		
<b>Sirop</b>			2 Réaliser un sirop		00:10:00
Sucre en poudre	kg	0,100			
Vanille liquide	L	0,002	3 Refroidir et parfumer	00:05:00	
Eau	L	0,200			
<b>Garniture</b>			<b>GARNITURE</b>		
Ananas frais	kg	0,400	6 Peler a vif les oranges	00:05:00	
Oranges	kg	0,200			
Kiwi	pièce	0,800	7 Lever les segments et réserver	00:05:00	
Bananes pièces	Pièce	0,800			
<b>Sabayon</b>			8 Eplucher les kiwis et les émincer	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,040			
Cointreau	Btelle	0,020	9 Peler les bananes et les émincer	00:05:00	
Oeufs	Pièce	0,800			
Eau	L	0,040	<b>SABAYON</b>		
			10 Réunir l'eau le sucre et le cointreau dans une petite russe et porter à ébullition	00:05:00	
			11 Verser sur les jaunes d'oeufs et battre jusqu'a refroidissement complet	00:10:00	
			<b>FINITION</b>		
			12 Découper des ronds de génoise individuels, les placer dans un plat a gratin ou sur assiette, les puncher	00:05:00	
			13 Disposer les fruits	00:05:00	
			14 Napper de sabayon et passer a la salamandre, et envoyer aussitôt	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Biscuit amaretti moelleux

Temps de Prep	Temps de cuisson	temps Total
5 mins	10 mins	15 mins

Auteur: Samar

Type de Recette: biscuits

Cuisine: Italienne

Servir: 20

## Ingredients

- 2 blanc d'oeufs
- 180 de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 1 c-a-c d'extrait d'amande amère
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre
- sucre glace pour l'enrobage

## Instructions

1. Battre les blancs en neige avec la pincée de sel. Ajouter progressivement le sucre et battre jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
2. Incorporer la farine mélangée à la poudre d'amande délicatement. Ajouter l'extrait d'amande amère (la préparation est épaisse c'est normal).
3. A l'aide d'une cuillère prendre de petits tas les rouler dans le sucre glace. Les aplatir légèrement et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire dans un four préchauffé à 180 C durant 10 minutes.
5. Retirer du four et laisser refroidir.

Recipe by Le Blog cuisine de Samar at <https://www.mesinspirationsculinaires.com/article-biscuit-amaretti-moelleux.html>

