
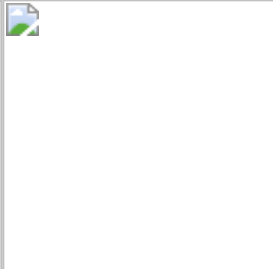
		<h1 style="color: green;">Pissaladiere</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°841</p> <p>Pour <input type="text" value="8"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Entrées chaudes"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,394 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 11,155€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 471,661 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			Pâte		
Huile d'olives	L	0,100	1 Mettre la farine en fontaine,	1899-12-30 00:01:00	
Sel fin	kg	0,020			
Farine t45	kg	0,600	2 Délayer l'eau tiède et la levure	1899-12-30 00:02:00	
Levure de boulangerie	kg	0,010			
Eau	L	0,360			
fondue			3 Mélanger l'eau, la farine l'huile et le sel et pétrir énergiquement	1899-12-30 00:10:00	
Huile d'olives	L	0,300	4 Laisser lever		
Sel fin	kg	0,020			
Oignons	kg	1,000	5 Rompre, passer au frais puis abaisser		
Garniture					
Filet d'anchois	Boite	0,200	FONDUE D'OIGNONS	1899-12-30 00:10:00	
Anchois a l'huile	Boite	0,200			
Olives noires dénoyautées (4/4)	boîte	0,400			
			6 Eplucher et émincer les oignons	1899-12-30 00:10:00	
			7 Suer les oignons a l'huile d'olive, ajouter un BG	1899-12-30 00:05:00	
			8 cuire a l'étuver		
			10 Rectifier l'assaisonnement	1899-12-30 00:05:00	
			CUISSON		
			11 Abaisser la pâte à pain, masquer de fondue d'oignons, disposer les filets d'anchois et les olives noires	00:15:00	
			11 Cuire au four chaud, saupoudrer d'herbes de provence à la sortie du four.		00:15:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Bouillabaisse

Fiche technique de fabrication N°26

Pour Part(s)

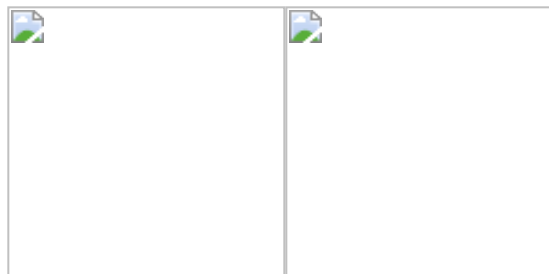
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,958 €

Prix de revient TTC Total : 47,667€


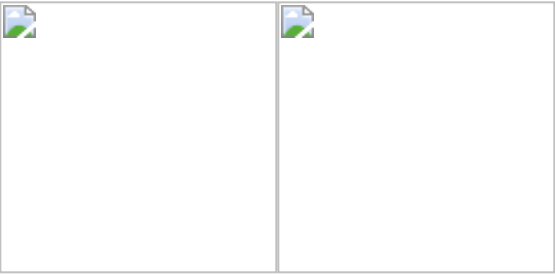


Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 570,212 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Soupe			BASE		
Poireaux	kg	0,333	1 Tailler la julienne de légumes	1899-12-30 00:15:00	
Tomates	kg	0,333	2 Étuver a l'huile d'olive		
Huile d'olives	L	0,267	3 Refroidir		
Arêtes pour fumet	kg	2,000	4 Habiller les poissons	1899-12-30 00:20:00	
Ail	kg	0,067	5 Lever les filets ou tronçonner	1899-12-30 00:20:00	
Fenouil bulbes	kg	0,133	6 Mettre les poissons a macérer avec la julienne au moins 30mn au frais		
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,200	REALISER LA SOUPE		
Oignons	kg	0,333	7 Légumes émincés et sués a l'huile d'olive + arêtes	1899-12-30 00:10:00	
Julienne			8 Ajouter la tomate, suer	1899-12-30 00:05:00	
Carottes	kg	0,200	9 Mouiller a l'eau, assaisonner	1899-12-30 00:02:00	
Poireaux	kg	0,200	10 Cuire 30mn		
Huile d'olives	L	0,133	11 Mixer, passer au mixer, et au chinois	1899-12-30 00:20:00	
Oignons	kg	0,200	CUISSON POISSON		
Poisson			12 Le poisson en plat sabot + julienne	1899-12-30 00:10:00	
Merlans de 200g	kg	1,333	13 Ajouter un peu de soupe	1899-12-30 00:03:00	
Vives	kg	1,333	14 Cuire 5mn		
Rouget Barbet	kg	1,333	GARNITURE		
Langoustines surgelées	kg	0,400	15 Frotter a l'ail une ficelle tailler des croûtons, arroser d'huile d'olive et sécher au four	1899-12-30 00:15:00	
Garniture			REALISER LA ROUILLE		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,333			
Sucre en poudre	kg	1,333			
Huile d'olives	L	0,267			
Pain baguette	Pièce	0,667			
Safran	boîte	0,133			
Emmental râpé	kg	0,133			

16	Cuire la pomme de terre en robe des champs		
17	Hacher l'ail très fin + la pomme de terre et ajouter le jaune d'oeuf	1899-12-30 00:10:00	
18	Monter a l'huile d'olive, assaisonnement et safraner	1899-12-30 00:10:00	
DRESSAGE			
19	Poisson en plat de cuisson, soupe en soupière, croûton, rouille et gruyère a part	1899-12-30 00:10:00	

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>POMMES VAPEUR</h1>				
Fiche technique de fabrication N°523 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,871 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,409 € Prix de revient TTC Total : 1,636€						
Denrées		Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base				BASE		
Pommes de terre B.F.15		kg	1,000	1 Eplucher les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00	
Gros sel		kg	0,003	2 Tourner les pommes de terre	1899-12-30 00:30:00	
				CUISSON		
				3 Cuire a la vapeur		1899-12-30 00:20:00
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

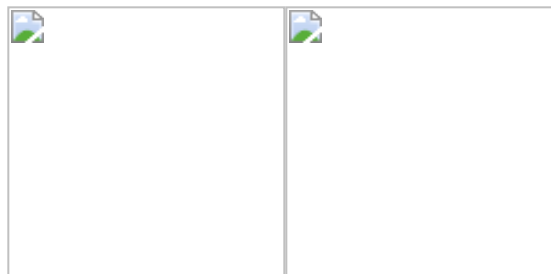

Oreillettes de Provence, chantilly à la fleur d'oranger

Fiche technique de fabrication N°2409

Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,372 €

Prix de revient TTC Total : 1,489€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,
 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 777,328 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
pâte			BASE		
Sel fin	kg	0,025	1 Mettre la farine en fontaine, ajouter les zestes d'agrumes, le sel, le sucre la levure, le lait, les oeufs et le beurre fondu. Pétrir longuement, puis couvrir et laisser reposer la pâte.	00:20:00	00:60:00
Citrons (pièce)	Pièce	0,500			
Sucre en poudre	kg	0,025			
Vanille liquide	L	0,003			
Farine t45	kg	0,250			
Beurre	kg	0,025			
Oeufs	Pièce	2,000	3 Diviser la pâte en plusieurs morceaux, abaisser très finement sur un plan de travail fariner. Détailler des rectangles à l'aide d'une roulette ou d'un couteau	00:20:00	
Orange (pièce)	Pièces	0,500			
Lait 1/2 écrémé	L	0,030			
Levure chimique	kg	0,003			
Chantilly			CUISSON		
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,010	4 Frire les oreillettes dans un bain de friture et les saupoudrer de sucre	00:15:00	
Sucre glace	kg	0,025			
Crème liquide UHT	L	0,150			
Finition					
Sucre glace	kg	0,050			
			CHANTILLY		
			5 Réaliser une crème chantilly et l'aromatiser avec un peu de fleur d'oranger	00:10:00	
			DRESSAGE		
			11 Dresser les oreillettes sur assiette et décorer avec la chantilly.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		