

ASSORTIMENT DE MAKIS

Fiche technique de fabrication N°2953

Pour Part(s)

Catégorie :

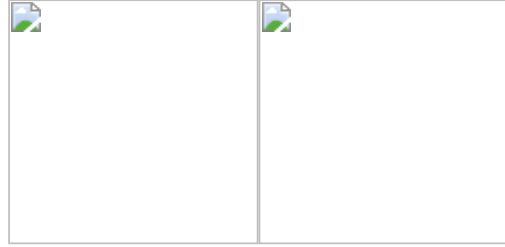
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,833 €

Prix de revient TTC Total : 30,660€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 500,735 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Riz à sushi	Kg	0,500	Bien rincer le riz à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau soit translucide.		
Vinaigre de riz	L	0,120	Mettre le riz dans 1.5 fois son volume d'eau froide et porter à ébullition, mélanger puis baisser le feu et cuire à couvert.	00:10:00	00:10:00
Sucre cristal fin	kg	0,120	diluer le sucre et le sel dans le vinaigre tiède et laisser refroidir.		
Sel fin	kg	0,020	Incorporer le mélange de vinaigre dans le riz cuit et bien mélanger.		
Nori	Feuille	8,000			
Garniture			Garniture		
Avocats pièce	Pièce	1,000	Casser les oeufs et cuire des omelettes plates. Refroidir puis tailler en bande.		
Concombres (kg)	kg	0,300	Ouvrir le concombre dans la longueur, épépiner et tailler en bâton dans la longueur.	00:15:00	
Coriandre fraîche	Botte	0,250	Enlever le noyau de l'avocat et tailler en bâtonnets		
Filet de saumon	kg	0,300	Tailler le saumon en long bâtonnets.		
Sauce soja	bouteil	0,200			
Surimi 0,200kg	kg	0,200			
Oeufs	Pièce	10,000			
Dressage			Montage		
Sauce soja	bouteil	0,200	Couvrir la planche à découper d'une feuille de papier film. déposer une feuille d'algue Nori et la couvrir de riz et laissant dépasser 2cm d'algue en haut. Garnir à votre convenance avec les bâtonnets de légumes de poisson.	00:20:00	
Gingembre confit	Kg	0,030	Rouler en serrant bien jusqu'en haut, mouiller l'algue avec un peu d'eau et terminer de rouler pour bien souder.		
Wasabi	Kg	0,007	Envelopper les rouleau dans le papier film et conserver au froid.		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

YAKISOBA

Fiche technique de fabrication N°2952

Pour Part(s)

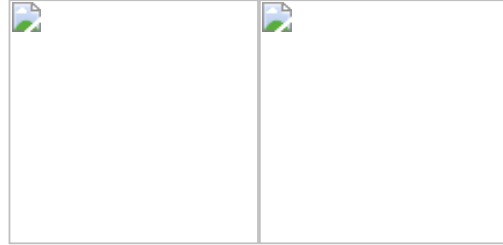
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,516 €

Prix de revient TTC Total : 12,127€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 553,676 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base 1. Commencez par couper le porc en petites tranches. Coupez les carottes et le poivron en fines tranches et émincez grossièrement l'oignon et le chou. 2. Faites revenir le porc dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit doré, puis ajoutez les autres légumes (sauf le chou) et faites cuire jusqu'à ce que l'ensemble soit tendre. 3. Ajoutez le chou dès que les autres légumes sont prêts. 4. Ajoutez les nouilles dans la poêle, puis mélangez en ajoutant la sauce yakisoba. 5. Quand c'est prêt, parsemez d'aonori (algues en poudre) et recouvrez de lamelles de gingembre mariné. Pour plus de goût.	00:15:00	00:15:00
Nouilles Chinoises	kg	0,720			
Sauce anglaise	bouteille	0,020			
Sauce soja sucrée	L	0,060			
Ketchup (flacon)	flacon	0,010			
Sucre cristal fin	kg	0,015			
Nori	Feuille	2,000			
Sauce huitre	L	0,060			
Longe de porc	kg	0,600			
Gingembre confit	kg	0,010			
Carottes	kg	0,300			
Chou blanc	kilo	0,200			
Oignons	kg	0,150			
Poivrons verts	kg	0,150			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre				

Financier au thé matcha

Fiche technique de fabrication N°2954

Pour Part(s)

Catégorie :

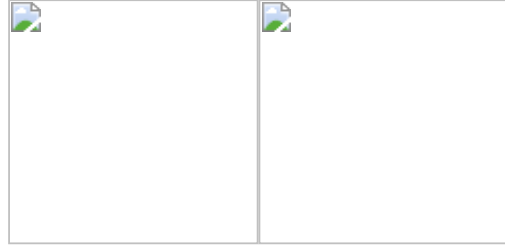
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 87,241 €

Prix de revient TTC Total : 697,928€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 343 384,586 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Base</p> <p>Préchauffer le four à 180 °C.</p> <p>Faire cuire le beurre dans une casserole jusqu'à la couleur noisette (c'est-à-dire couleur rousse, attention à ne pas le brûler). Filtrer et laisser tiédir. Beurrer des petits moules individuels.</p> <p>Mélanger le sucre, la farine, la poudre d'amande, la poudre de thé vert (matcha) à l'aide d'une spatule. Ajouter les blancs d'oeufs, mélanger délicatement. Finir avec le beurre tiédi.</p> <p>Mouler les financiers.</p> <p>Sur le dessus, parsemer de fleur de sel et d'une pincée de graines de sésame torréfiées.</p> <p>Cuire au four pendant 15 à 20 min.</p>	00:10:00	00:20:00
Blancs d'oeufs litre	L	0,200			
Sucre glace	kg	0,233			
Farine t55	kg	0,700			
Amandes poudre	kg	100,000			
Thé MATCHA	Kg	0,007			
Fleur de sel	kg	0,007			
Graines de sésame	kg	0,007			
Beurre	kg	0,200			
Sorbet					
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
Pulco citron	btelle	0,250			
Stabilisant sorbet	kg	0,003			
Sucre cristal fin	kg	0,250			
Décor			<p>Maitrise des Points critique</p>		
Couverture noir 64%	kg	0,200			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Conservation		