

Quiche aux échalotes confites et chèvre

Fiche technique de fabrication N°2480

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes

Sous-Catégorie : Divers

Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,170 €

Prix de revient TTC Total : 4,679€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 313,253 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte					
Beurre	kg	0,075	1 Base Réaliser une pâte brisée	00:20:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,125			
Oeufs	Pièce	0,500	2 Eplucher et Emincer les 2/3 échalotess garder les autres entières	00:05:00	
Eau	L	0,025			
fondue d'échalotes					
Echalotes	kg	0,150	3 Suer les échalotes émincer au beurre sans coloration et cuire les autre dans un sautoir avec du beurre et un peu d'eau à couvert jusqu'à ce qu'elle soit fondantes	00:05:00	00:15:00
Beurre	kg	0,025			
Huile d'olives	L	0,025	4 Réaliser un appareil à crème prise salé et ajouter le fromage de chèvre émietté	00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
appareil au chevre					
Sel fin	kg	0,003	5 Foncer un cercle avec la pâte brisée, mélanger l'appareil et les échalotes émincées, garnir la tarte Enfin disposer les échalote entières	00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,003			
Fromage de chèvre frais	kg	0,050	6 Cuire à four chaud 180°C		00:30:00
Oeufs	Pièce	2,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,125			
Crème liquide UHT	L	0,125			
echalote confites					
Echalotes	kg	0,100			
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,500			
Fromage de chèvre frais	kg	0,050			
Emmental râpé	kg	0,050			
Crème liquide UHT	L	0,125			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Carré de porc poêlé

Fiche technique de fabrication N°51

Pour Part(s)

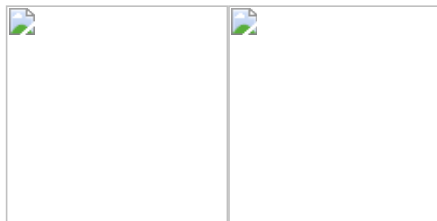
Catégorie : Viandes de boucherie

Sous-Catégorie : Porc

Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 2,102 €

Prix de revient TTC Total : 8,408€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 269,645 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,040	1 Habiller le carré	1899-12-30 00:20:00	
Carré de porc couvert	kg	1,200	2 Manchonner	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,040	GARNITURE AROMATIQUE		
Poivre du moulin	kg	0,003	3 Eplucher laver les légumes	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003	4 Tailler en mirepoix	1899-12-30 00:05:00	
Garnit. aromat.			CUISSON		
Carottes	kg	0,100	5 Marquer en cuisson le carré poêlé et cuire au four a couvert	1899-12-30 00:10:00	
Oignons	kg	0,100	6 En fin de cuisson réaliser le fond de poêlage	1899-12-30 00:15:00	
Fond de poêlage			7 Glacer	1899-12-30 00:02:00	
Poivre du moulin	kg	0,003	DRESSAGE		
Sel fin	kg	0,003	8 Entier sur plat ovale, cresson en décor	1899-12-30 00:03:00	
Vin blanc	L	0,050			
Fond brun lié 750 g	kg	0,025			

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

Flans de poivrons

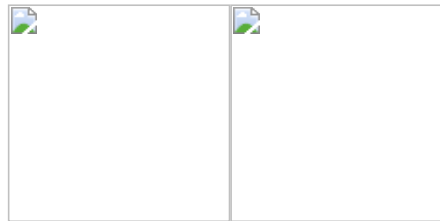
Fiche technique de fabrication N°2011

Pour Client(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,049 €
 Prix de revient TTC Total : 8,196€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 115,506 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Poivrons rouges	kg	0,200	laver et épepiner les poivrons, les tailler en lanière		
Huile d'olives	L	0,040	Suer les poivrons a l'huile d'olive, et mixer lorsqu'il sont bien cuits		
Appareil			Appareil		
Sel fin	kg	0,002	Réaliser un appareil a crème prise salé		
Oeufs	Pièce	64,000	ajouter les poivrons, assaisonner		
Lait 1/2 écrémé	L	0,200	Cuire		
Crème liquide UHT	L	0,200	Mouler l'appareil au poivron dans les ramequins beurrés et cuire au four au bain marie.		
Muscade moulue	kg	0,002			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

POMMES PERSILLEES

Fiche technique de fabrication N°886

Pour Couvert(s)

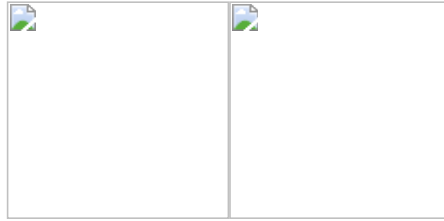
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,423 €

Prix de revient TTC Total : 1,693€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 176,696 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	Eplucher et tourner les pommes de terre.	1899-12-30 00:30:00	
Gros sel	kg	0,005			
Finition			CUISSON		
Beurre	kg	0,050	Cuire a l'anglaise.		1899-12-30 00:20:00
Persil frisé kilo	kg	0,020			
			FINITION		
			Egoutter, arroser de beurre fondu, saupoudrer de persil haché.	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			Dresser en légumier.	1899-12-30 00:05:00	

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