

Salade au noix et chèvre chauds

Fiche technique de fabrication N°1772

Pour Part(s)

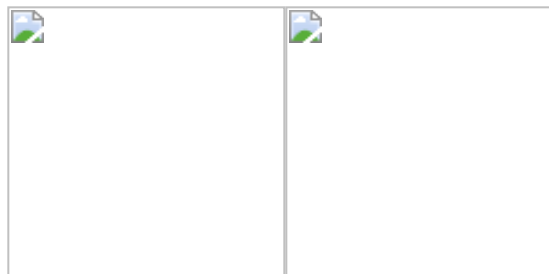
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,740 €

Prix de revient TTC Total : 6,961€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 195,839 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Salade					
Cerneaux de noix	kg	0,080	Base		
Mache 0,200 g	Boite	0,200	Couper les baguettes et le fromage en rondelles		
Salade mélangée	Pièce	0,400			
Vinaigrette			Déposer une tranche de fromage sur chaque tranche de pain et mettre sur une plaque à pâtisserie		
Huile de tournesol	L	0,040			
Moutarde	kg	0,012	Monder les tomates et les tailler en quartier		
Poivre du moulin	kg	0,120			
Sel fin	kg	0,120	Réaliser une sauce vinaigrette		
Vinaigre de vin rouge	L	0,013			
Huile de noix	L	0,020	Dressage		
Fromage			Passer les tranche de pain au fromage à la salamandre		
Ciboulette	Botte	0,400	Déposer un fond de salade dans les assiettes, arosé de vinaigrette et décorer avec les tomates et les cerneaux de noix.		
Sainte Maure de Touraine AOC	Pièce	0,600	A l'envoi ajouter le toast de fromage		
Baguette	Pièce	0,200			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

parmentier de canard

Fiche technique de fabrication N°2418

Pour Part(s)

Catégorie :

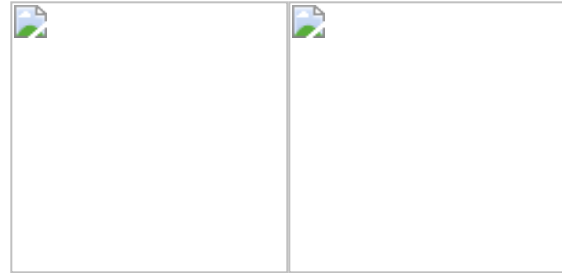
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,986 €

Prix de revient TTC Total : 15,944€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 226,624 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Echalotes	kg	0,050	Eplucher, laver et cuire les pommes de terre à l'anglaise		
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			
Cuisse de canard confit	Pièce	4,000			
Garniture			Eplucher laver et ciseler les échalotes		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,700	Laver et hacher les champignons		
Beurre	kg	0,100	Ouvrir les boîtes de manchons de canard et les émietter		
Parmesan	kg	0,030			
Crème liquide UHT	L	0,200			
Décors			Réaliser une duxelles		
Champignons de paris	kg	0,200	Réaliser une purée de pommes de terre		
Tomates	kg	0,200	Dressage		
Basilic	Botte	0,100			
Huile de noix	L	0,020			
Vinaigre balsamique	L	0,020	A l'aide d'un emporte pièce, mettre un peu de duxelles dans les assiettes, couvrir avec le canard et terminer avec la purée de pommes de terre.		
Ail	kg	0,020	Bien lisser et saupoudrer de chapelure et passer à la salamandre pour gratiner.		
Roquette	kg	0,050	Servir chaud		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Cannelés (7ème rencontre Marmiton)



Ingrédients

- 75 cl de lait
- 3 jaunes d'oeuf
- 4.5 cuillères à soupe de rhum
- 300 g de sucre en poudre
- 3 oeufs entiers
- 3/4 gousse de vanille (ou 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille liquide)
- 150 g de farine
- 37.5 g de beurre

Préparation

Temps Total : 1h10

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 h

- 1 La veille : faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
- 2 Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les oeufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.
- 3 Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum.
- 4 Placer au réfrigérateur 24 heures au minimum, 48 heures au maximum.
- 5 Le jour J : sortir la pâte du frigo au moins une heure avant la cuisson.
- 6 Préchauffer le four à thermostat 9 (270°C).
- 7 Verser la pâte dans les moules, en ne les remplissant qu'aux 3/4: poser les moules sur une tôle, et cuire à th. 9 pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et continuer la cuisson pendant 1 heure (au moins, cela dépend de votre four, chez moi ça prend 1h20!): le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.
- 8 Démouler encore chaud.

Gâteau Basque

Fiche technique de fabrication N°124

Pour Part(s)

Catégorie :

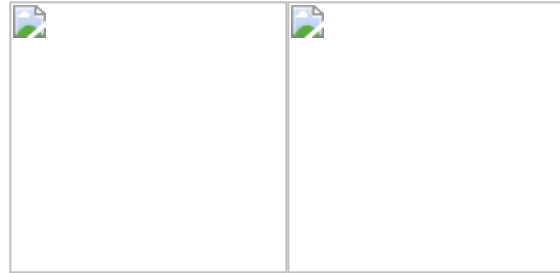
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,648 €

Prix de revient TTC Total : 5,181€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 931,796 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			PATE		
Beurre	kg	0,200	1 Réaliser une pâte sablée, laisser reposer	1899-12-30 00:15:00	
Sel fin	kg	0,002			
Sucre en poudre	kg	0,200			
Appareil			APPAREIL		
Vanille liquide	L	0,002	2 Réaliser une crème pâtissière	1899-12-30 00:15:00	
Farine t45	kg	0,400			
Levure chimique	kg	0,200			
Marasquin	Btelle	0,020	3 Ajouter a froid, les parfums, et les amandes en poudre	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	3,200			
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,020	FONCER		
Appareil			4 Foncer un cercle a tarte avec les 2/3 de la pâte sans couper les bordures	1899-12-30 00:15:00	
Amandes poudre	kg	0,080			
Sucre en poudre	kg	0,080	5 Garnir d'appareil, rabattre les excédents de pâte sur la crème	1899-12-30 00:05:00	
Marasquin	Btelle	0,020			
Oeufs	Pièce	2,400			
Extrait d'amandes amères	flacon	0,000	6 Abaisser le 1/3 de pâte restant en cercle, et recouvrir la crème.	1899-12-30 00:10:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,400			
Poudre a flan	kg	0,040			
Décor			7 Dorer et décorer a la fourchette	1899-12-30 00:02:00	
Oeufs	Pièce	0,800			
			CUISSON		
			8 Four 180° pendant 45 minutes		
			DRESSAGE		
			9 Sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	