



# Panna cotta pommes vertes et crevettes

Fiche technique de fabrication N°2667

Pour  Part(s)

Catégorie :

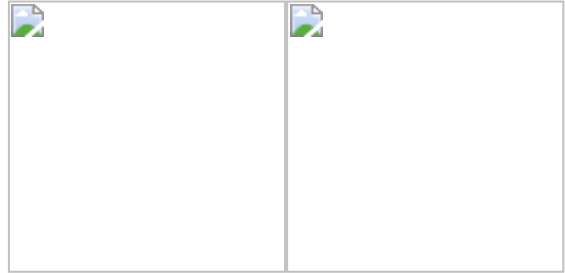
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,858 €

Prix de revient TTC Total : 3,432€

**Produit allergène : Lait, Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 332,708 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Crème UHT 35%	L	0,350			
Gélatine en feuille	Feuille	3,000	Faire ramollir les feuille de gélatine à l'eau froide.		
Sel fin	kg	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,150	Faire chauffer le lait et la crème, ajouter la gélatine et passer au chinois		
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b>		
Pommes Granny	kg	0,250			
Crevettes roses	kg	0,250			
<b>Décor</b>			<b>Décor</b>		
Citrons verts	kg	0,050	Laver et tailler les pommes en brunoise		
Cerfeuil	Botte	0,125	Décortiquer les crevettes		
			<b>Dressage</b>		
			Mélanger la moitié de la brunoise de pommes avec la crème qui commence à prendre et mouler dans les verrines		
			Lorsque la crème et prise, déposer le reste de brunoise dessus et ajouter les crevettes.		
			<b>Décor</b>		
			Décorer avec les citrons verts et le cerfeuil		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



## Moules à la crème et au cidre

Fiche technique de fabrication N°2412

Pour  Part(s)

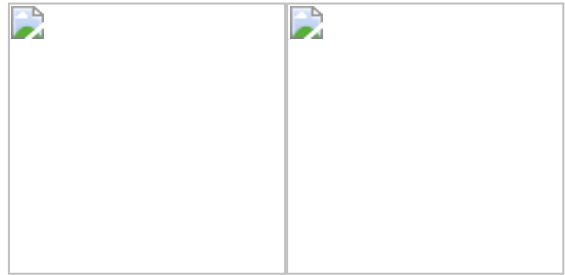
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


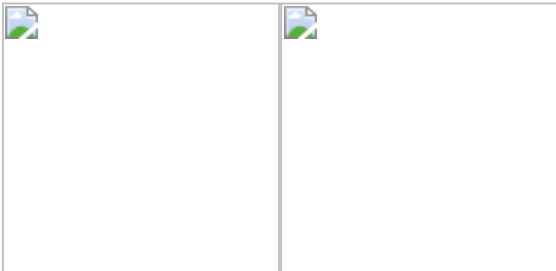
Prix de revient TTC par unité : 2,589 €




Prix de revient TTC Total : 10,356€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 016,013 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
<b>Base</b>			<b>BASE</b>			
Sel fin	kg	0,003	gratter, nettoyer les moules./ ciseler l'échalote / cuire les moules façon marinière a couvert en les remuant			
Echalotes	kg	0,075				
Moules de bouchot	kg	2,000	une fois ouvertes enlever une des 2 coquilles / réserver a couvert au chaud			
Cidre	Btelle	0,150				
Poivre blanc	kg	0,003	recupérer la cuisson en la filtrant			
<b>sauce</b>			<b>SAUCE</b>			
Crème épaisse	kg	0,150	Ajouter la crème au jus de cuisson des moules et faire réduire jusqu'à consistance nappante			
<b>Finition</b>				<b>Finition</b>		
Citrons (pièce)	Pièce	0,050		Remettre les moules dans la sauce. Dresser dans les assiettes accompagné de la garniture Ajouter les éléments de décor		
Persil botte	Botte	0,125				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h2 style="color: green;">Fondue de poireaux</h2>			
Fiche technique de fabrication N°1940 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,683 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,822 € Prix de revient TTC Total : 3,290€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait,</b>					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Poireaux	kg	1,000	Préparer et laver les poireaux		
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,002	Emincer les poireaux		
Crème liquide UHT	L	0,080			
			<b>Cuisson</b>		
			Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		1899-12-30 00:15:00
			Crèmer en fin de cuisson		
			<b>Dressage</b>		
			En légumier ou sur assiette.		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">Pommes fruit sautée</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1493 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 			
Prix de revient TTC par unité : 0,385 € Prix de revient TTC Total : 1,540€		Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 828,212 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Beurre	kg	0,050	Laver, éplucher et vider les pommes Les tailler en quartier		
Sel fin	kg	0,003			
Pommes Golden (pièces)	Pièce	4,000	<b>Cuisson</b>		
Poivre blanc	kg	0,003		Faire sauter les pommes au beurre et assaisonner. Garder les pommes croquantes	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	