

Velouté de potimarron chantilly au lard

Fiche technique de fabrication N°2867

Pour Part(s)

Catégorie : ▼

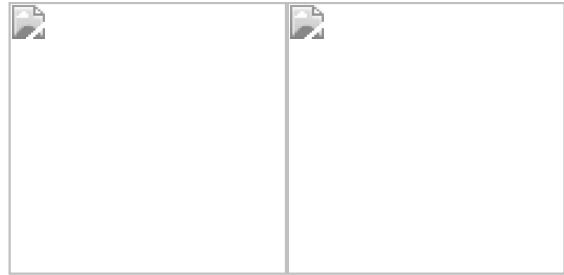
Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,19 €

Prix de revient TTC Total : 9,51€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 431,19 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base					
Oignons	kg	0,16			
Beurre	kg	0,10			
Farine t55	kg	0,08			
Potimarron	kg	1,00			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,10			
liaison					
Crème épaisse	kg	0,20			
Oeufs	Pièce	2,00			
 finition					
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	8,00			
Cerfeuil	Botte	0,10			
Chantilly					
Crème UHT 35%	L	0,50			
Poitrine fumée	kg	0,10			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Filet de chevreuil rôti, tagliatelles aux champignons des bois

Fiche technique de fabrication N°2706

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 7,78 €

Prix de revient TTC Total : 31,12€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 969,31 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,05	Désosser le carré de chevreuil		
Huile de tournesol	L	0,10	Saisir le filet de chevreuil et rôtir en maintenant la chair rosée		
Sel fin	kg	0,01	Laisser reposer au chaud		
Poivre blanc	kg	0,01	sauce		
Carré de chevreuil	kg	1,00	concasser les os et réaliser un fond de gibier.	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Sauce					
Carottes	kg	0,05	Suer la garniture taillée en mirepoix, mouiller au vin rouge réduire et ajouter le fond de gibier, réduire a nappe	1899-12-30 00:15:00	
Bouquet garni	Pièce	1,00	Passer la sauce et mettre au point		
Vin rouge	L	0,30	tagliatelles		
Cognac	Btelle	0,10	Cuire les tagliatelles a l'eau bouillante salée.	1899-12-30 00:05:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,10	égoutter et rafraichir		
Oignons	kg	0,10	faire sauter les champignons a l'huile fumante. Les égoutter	1899-12-30 00:10:00	
Garniture					
Beurre	kg	0,10	Les refaire saisir dans du beurre moussieux et assaisonner et ajouter les tagliatelles pour les réchauffer.	1899-12-30 00:05:00	
Tagliatelle	kg	0,25	Dressage		
Mélange forestier	kg	0,20	Trancher le filet de chevreuil. Diposer un dome de tagliatelles au centre des assiettes, disposer trois médaillons par assiette, terminer avec un cordon de sauce et les éléments de décors.		
Décors					
Persil frisé kilo	kg	0,05			
Tomates cerise	kg	0,10			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Entremet Marrons chocolat noisettes

Fiche technique de fabrication N°3064

Pour Part(s)

Catégorie :

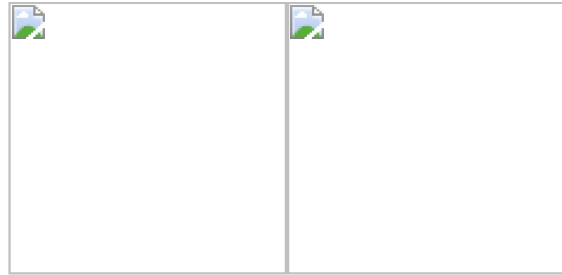
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,96 €

Prix de revient TTC Total : 15,69€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 146,33 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Biscuit			Biscuit Réaliser une génoise en remplaçant une partie de la farine par la poudre de noisette et ajouter du beurre fondu Plaquer sur papier sulfurisé Cuire à 160°C pendant 15 minutes puis faire refroidir sur une grille Détailler des cercles de 26 de diamètre	00:05:00	00:15:00
Sucre cristal fin	kg	0,12			
noisettes poudre	kg	0,08			
Farine t45	kg	0,05			
Levure chimique	kg	0,01			
Oeufs	Pièce	4,00			
Beurre	kg	0,06			
Mousse choco			Mousse chocolat Faire fondre le chocolat au bain marie Monter la crème fraiche en chantilly et incorporer au chocolat refroidi	00:05:00	00:05:00
Couverture noire	kg	0,40			
Crème UHT 35%	L	0,80	Mousse au marrons Faire ramollir la gélatine à l'eau froide Mélanger le rhum à 2 cuillères de crème de marron, faire chauffer légèrement dans une petite russe, ajouter la gélatine essorer Mélanger au reste de crème de marrons fouter la crème et l'ajouter délicatement à la crème de marrons	00:05:00	00:05:00
Mousse marrons					
Crème de marrons 4/4	Boite	0,40			
Rhum pâtisserie	Btelle	0,01	glacage Faire ramollir la gélatine à l'eau froide Mélanger le rhum à 2 cuillères de crème de marron, faire chauffer légèrement dans une petite russe, ajouter la gélatine essorer Mélanger au reste de crème de marrons fouter la crème et l'ajouter délicatement à la crème de marrons	00:05:00	00:05:00
Gélatine en feuille	Feuille	1,00			
Crème UHT 35%	L	0,40	Montage Réposer un cercle de 26 cm sur un carton festonné, ajouter le disque de biscuit aux noisettes Recouvrir de mousse au chocolat, faire prendre au froid, recouvrir de la mousse aux marrons, remettre en cellule ou au congélateur Lorsque que l'entremet est bien pris, enlever le cercle en inox. Déposer dur un grillet et glacer Ajouter les brisures de marrons glacés en décors	00:15:00	00:40:00
glacage					
Pâte a glacer brune	kg	0,40			
décors			Montage Réposer un cercle de 26 cm sur un carton festonné, ajouter le disque de biscuit aux noisettes Recouvrir de mousse au chocolat, faire prendre au froid, recouvrir de la mousse aux marrons, remettre en cellule ou au congélateur Lorsque que l'entremet est bien pris, enlever le cercle en inox. Déposer dur un grillet et glacer Ajouter les brisures de marrons glacés en décors	00:15:00	00:40:00
Brisures de marrons boîte 4/4	boîte	0,05			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

