

# CREME DUBARRY

Fiche technique de fabrication N°331

Pour  Part(s)

Catégorie :

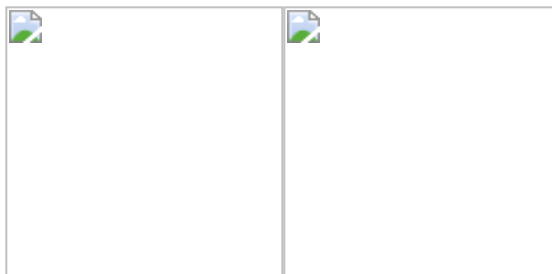
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,964 €

Prix de revient TTC Total : 3,856€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 425,224 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Choux fleur pièce	kg	0,500	1 Eplucher, laver et émincer le blanc de poireau	1899-12-30 00:10:00	
Poireaux	kg	0,050	2 Suer le poireau au beurre sans coloration, puis singer avec la farine	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,050			
Gros sel	kg	0,003	3 Mouiller avec le fond blanc	1899-12-30 00:02:00	
Farine t45	kg	0,040			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025			
<b> finition</b>			4 Porter a ébullition		
Choux fleur pièce	kg	0,100	5 Réserver quelques inflorescences de chou-fleur et ajouter le reste dans le potage	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Crème liquide UHT	L	0,100	6 Cuire lentement environ 1h		
<b>Décor</b>			7 Cuire a l'Anglaise le chou-fleur réservé		
Cerfeuil	Botte	0,250	8 Mixer le potage et passer au chinois	1899-12-30 00:10:00	
			<b> FINITION</b>		
			9 Rectifier l'assaisonnement et la liaison en ajoutant la crème	1899-12-30 00:10:00	
			10 Porter a ébullition et ajouter la garniture	1899-12-30 00:05:00	
			11 Réserver au bain-marie	1899-12-30 00:05:00	
			<b> DRESSAGE</b>		
			12 En soupière, avec pluches de cerfeuil au départ	1899-12-30 00:03:00	

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



# SOLE MEUNIÈRE

Fiche technique de fabrication N°405

Pour  Part(s)

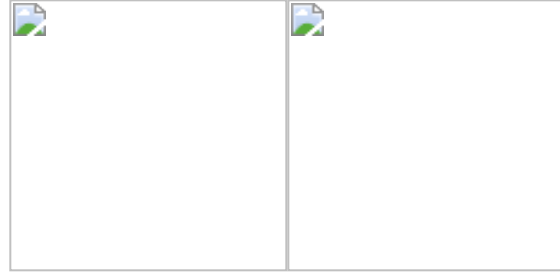
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 9,529 €

Prix de revient TTC Total : 38,118€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 260,952 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,050	1 Habiller les soles	1899-12-30 00:20:00	
Sole portion (0.250kg)	pièce	4,000			
Huile de tournesol	L	0,050	2 Sauter meunière	1899-12-30 00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,100			
<b>Beurre meunière</b>			<b>BEURRE MEUNIÈRE</b>		
Beurre	kg	0,050	3 En fin de cuisson réaliser le beurre meunière	1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Citrons	kg	0,050	<b>DECOR ET DRESSAGE</b>		
<b>Décor</b>			4 Dresser sur plat ovale, napper de beurre meunière	1899-12-30 00:10:00	
Persil plat kilo	kg	0,020			
Citrons	kg	0,100	5 Décorer avec citrons cannelés, citrons pelés a vif et persil haché.	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Choux de Bruxelles

Fiche technique de fabrication N°61

Pour  Part(s)

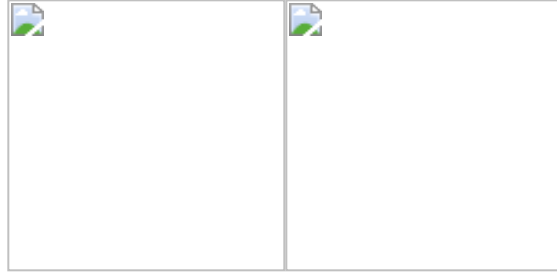
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,215 €

Prix de revient TTC Total : 0,860€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,747 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Sel fin	kg	0,002	1 Nettoyer et laver les choux de Bruxelles	00:05:00	
Gros sel	kg	0,002			
Choux Bruxelles surgelés	kg	0,800	2 Cuire a l'Anglaise		00:15:00
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,040			
Persil frisé kilo	kg	0,000	3 Etuver au beurre	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# POMMES VAPEUR

Fiche technique de fabrication N°523

Pour  Part(s)

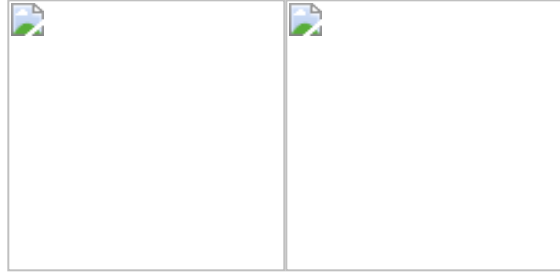
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,330 €

Prix de revient TTC Total : 1,320€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,871 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00	
Gros sel	kg	0,003	2 Tourner les pommes de terre	1899-12-30 00:30:00	
			<b>CUISSON</b>		
			3 Cuire a la vapeur		1899-12-30 00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Purée de patates douces

Fiche technique de fabrication N°2837

Pour  Part(s)

Catégorie :

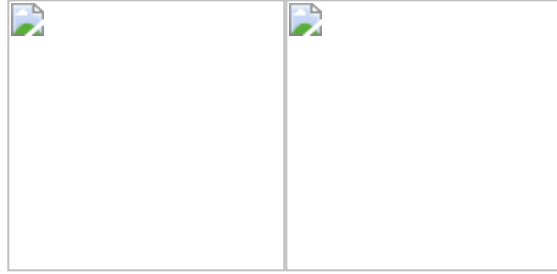
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,520 €

Prix de revient TTC Total : 2,078€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 44,640 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Patate douce	kg	0,667	1 <b>base</b> Cuire les patates douces avec la peau départ à l'eau froide.		00:30:00
Sel fin	kg	0,033			
Beurre	kg	0,067	2 Eplucher les patates douces et les passer au moulin à légumes	00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,067			
			3 Terminer et mettre au point la purée avec le lait chaud et le beurre	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

## Pets de nonne

Fiche technique de fabrication N°2523

Pour  Part(s)

Catégorie :

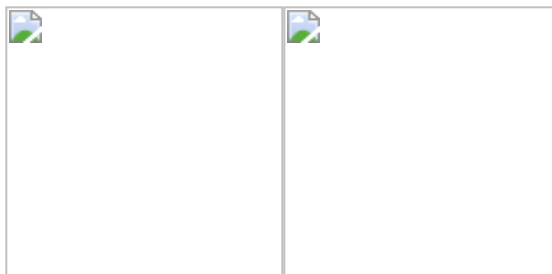
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,186 €

Prix de revient TTC Total : 0,743€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 531,914 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Pâte</b>		
Beurre	kg	0,050	Réaliser une pâte a choux, parfumée a la fleur d'oranger.	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,075			
Eau de fleur d'oranger	bouteil	0,003	<b>Cuisson</b>		
Oeufs	Pièce	2,000	Frيره des petites boules de pâte.		1899-12-30 00:15:00
Eau	L	0,125	<b>Finition</b>		
<b>Décors</b>			Saupoudrer les beignets de sucre glace et servir tiède	1899-12-30 00:05:00	
Sucre glace	kg	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	