



Ravioles d'épinards et ricota au bouillon d'ail doux

Fiche technique de fabrication N°2674

Pour Part(s)

Catégorie :

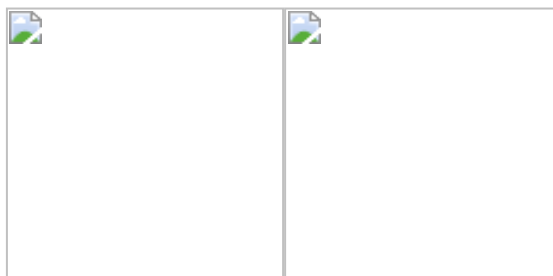
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,661 €

Prix de revient TTC Total : 6,645€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 421,937 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
pâte a nouilles					
Huile d'olives	L	0,005	Pâte		
Sel fin	kg	0,001	1 Réaliser la pâte a nouilles		
Farine t55	kg	0,200	farce		
Oeufs	Pièce	2,000	2 faire suer les echalotes ciselées, ajouter les épinards. Hors du feu ajouter la ricotta et les jaunes d'oeufs. Assaisonner		
farce			façonner les ravioles		
Echalotes	kg	0,050	3 - technique des pates fourrées habituelle		
Beurre	kg	0,040	bouillon d'ail		
Oeufs	Pièce	4,000	4 cuire les gousses dégermées dans le bouillon et la crème jusqu'a écrasement - mixer ajouter un peu de crème et réserver au chaud		
Ricotta	kg	0,200	cuire les ravioles		
Epinards surgelés	kg	0,400	5 Cuire les ravioles		
bouillon			dresser les ravioles		
Ail	kg	0,050	6 dresser sur assiette accompagner de bouillon d'ail et décorer cerfeuil.		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,150			
Crème liquide UHT	L	0,200			
décor					
Cerfeuil	Botte	0,100			
Tomates cerise	kg	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Magrets de Canard aux framboises

Fiche technique de fabrication N°1039

Pour Part(s)

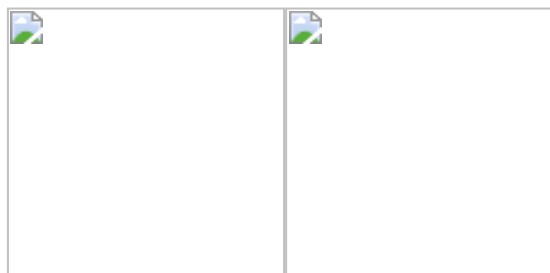
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,373 €

Prix de revient TTC Total : 13,493€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 896,126 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Magrets de canard frais	kg	0,640	1 Parer et dégraisser les magrets		
Sel, poivre	kg	0,002			
Gastrique			2 Sauter et finir au four		
Miel 1 kg	kg	0,020			
Vinaigre de framboises	bouteil	0,008			
Sauce			GASTRIQUE		
Liqueur de framboises	Btelle	0,020	3 Réaliser un caramel blond avec le miel et le vinaigre		
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			
Garniture			4 Lorsqu'il est bien blond, déglacer avec le fond brun, et reprendre une ébullition		
Framboises surgelées	kg	0,080			
			SAUCE		
			5 Débarrasser les magrets, les réserver au chaud		
			6 Pincer les sucs, déglacer au vin blanc et liqueur de framboise, réduire, ajouter la gastrique		
			7 Passer au chinois		
			8 Rectifier la liaison et l'assaisonnement (ajouter éventuellement un peu de liqueur de framboise)		
			DRESSAGE		
			9 Ajouter un peu de framboise dans la sauce au moment de dresser		
			10 Magret sur plat ovale, nappé de sauce, décoré avec bouquet de cresson, sauce en saucière a part		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Gratin Dauphinois

Fiche technique de fabrication N°136

Pour Part(s)

Catégorie :

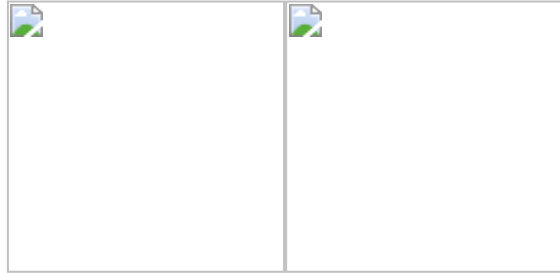
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,788 €

Prix de revient TTC Total : 3,150€

Produit allergène : Lait, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 403,565 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
Base			BASE					
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00				
Poivre du moulin	kg	0,002	2 Les couper en tranches d'environ 3mm d'épaisseur	00:05:00				
Sel fin	kg	0,002						
Lait 1/2 écrémé	L	0,400	3 Mettre le lait, l'ail dégermé et haché à chauffer dans une russe, ajouter les pommes de terre et l'assaisonnement.	00:05:00				
Crème UHT 35%	L	0,200						
Muscade moulue	kg	0,002						
Finition			FINITION					
Beurre	kg	0,040	4 Porter a ébullition et cuire encore ferme		00:20:00			
Ail	kg	0,040	5 Frotter le plat a gratin avec les gousses d'ail	00:05:00				
Emmental râpé	kg	0,080						
						6 Beurrer avec beurre en pommade	00:05:00	
						7 Remplir le plat a gratin avec les pommes de terre	00:05:00	
			8 Terminer la cuisson au four, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé par les pommes de terre		00:20:00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation					



Tomates provençales

Fiche technique de fabrication N°525

Pour Part(s)

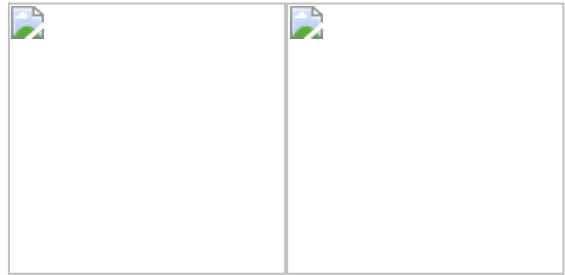
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,292 €

Prix de revient TTC Total : 1,169€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 78,511 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Base			BASE			
Tomates	kg	0,400	1 Nettoyer et laver les tomates			
Huile d'olives	L	0,020	2 Couper les tomates en deux dans le sens de la longueur			
Poivre du moulin	kg	0,002				
Sel fin	kg	0,002	3 Les disposer dans une plaque de cuisson légèrement huilée			
Garniture						
Huile d'olives	L	0,020	4 Hacher l'ail et le persil et mélanger (persillade), ajouter la chapelure.			
Chapelure	kg	0,080				
Ail	kg	0,020				
Persil plat kilo	kg	0,032				
Herbes de Provence	kg	0,002	CUISSON			
				5 Assaisonner les tomates		
				6 Saupoudrer de persillade et arroser d'huile d'olive		
			7 Passer a four chaud			
			DRESSAGE			
			8 Dresser autour de la viande ou en fonction du plat que les tomates accompagnent			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation			



Pomme cannelle meringuée

Fiche technique de fabrication N°2280

Pour Part(s)

Catégorie :

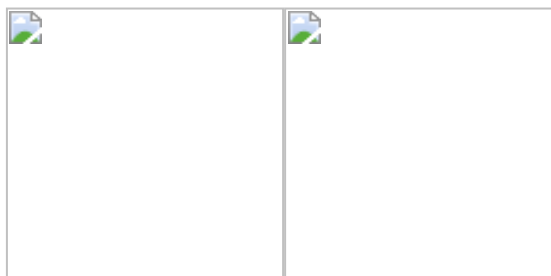
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,482 €

Prix de revient TTC Total : 1,927€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4,604 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Beurre	kg	0,050			
Cannelle poudre	kg	0,002	Eplucher et citronner les pommes	00:10:00	
Raisins secs	kg	0,033	Les tailler en quartiers		
Sucre roux morceaux	kg	0,050			
Pommes reinette (pièce)	kg	4,000	Cuisson		
Citrons (pièce)	Pièce	0,667	Faire sauter les pommes au beurre, ajouter les raisins secs et les faire caraméliser avec le sucre roux.		
Meringue			Ajouter un peu de cannelle en poudre.		
Sucre en poudre	kg	0,033	Mettre à refroidir		
Oeufs	Pièce	1,667			
Décors			Meringue		
Cannelle poudre	kg	0,002	Battre les blanc en neige et les serrer avec le sucre		
Menthe fraîche	Botte	0,008	Dressage		
			Disposer les pommes dans un cercle individuel sur assiette, tasser et retirer le cercle.		
			Mettre la meringue en poche avec une douille cannellée et décorer le dessus de chaque cercle de pommes.		
			Passer quelques instants à la salamandre ou au chalumeau pour colorer la meringue		
			Ajouter les éléments de décors		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		