

Jalousie de saumon au fenouil

Fiche technique de fabrication N°2966

Pour Part(s)

Catégorie :

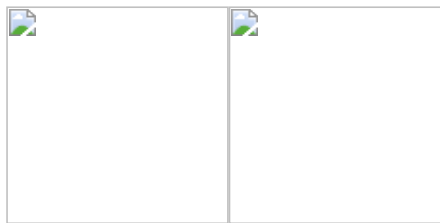
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,951 €

Prix de revient TTC Total : 7,802€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 501,997 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			1 Pâte feuilletée Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours	00:60:00	00:60:00
Margarine feuilletage	kg	0,113			
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,150	2 Farce Mouseline Desareter le saumon et réaliser la farce mouseline. Réserver au frais	00:20:00	
Eau	L	0,075			
Mousseline			3 Garniture Laver, émincer les bulbes de fenouil Eplucher, dégermer et hacher l'ail	00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
Poivre blanc	kg	0,003			
filet de saumon sans peau	kg	0,200	4 faire suer le fenouil à l'huile d'olive sans coloration et assaisonner avec l'ail haché, sel et poivre.	00:15:00	
Oeufs	Pièce	0,500			
Crème UHT 35%	L	0,200			
Garniture			5 Montage Abaisser le feuilletage de la longueur de rouleau à pâtisserie et de 20cm de large. Couper l'abaisse en deux, disposer la compotée de fenouil refroidi sur le centre d'une abaisse en gardant 2cm libre tout autour. Recouvrir de farce mouseline à la poche à douille. Dorer à l'oeuf les bords. Plier en deux sur la longueur la deuxième abaisse et faire des incision sur la pliure sur 2 cm de long. Terminer le montage en reposant cette abaisse sur la première et bien souderles bords. Chiqueter avec le dos d'un couteau tout autour. Passer au froid	00:20:00	
Fenouil bulbes	kg	0,250			
Huile d'olives	L	0,050			
Ail	kg	0,010	6 Cuisson Cuire à four chaud 190°C pendant 10 minutes puis baisser le four à 170°C pour terminer la cuisson	00:25:00	
Sauce					
Beurre	kg	0,125			
Sel fin	kg	0,003	7 Sauce Réaliser un beurre blanc	00:10:00	
Poivre blanc	kg	0,003			
Echalotes	kg	0,025			
Vin blanc	L	0,050	7 Dressage Envoyer la jalousie entière sur plat long avec papiette dentelles, acompagnée d'une saucière. Ou découper en part et servir à l'assiette sauce autour et décorer avec citron et aneth.		
Finition					
Citrons	kg	0,050			
Aneth	Botte	0,125			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Côte bœuf Béarnaise pommes pont-neuf

Fiche technique de fabrication N°2468

Pour Part(s)

Catégorie :

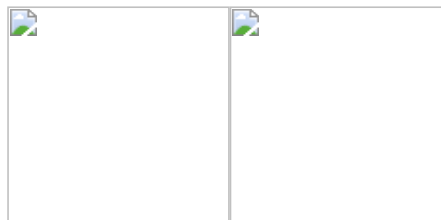
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,648 €

Prix de revient TTC Total : 18,594€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 350,866 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base					
Echalotes	kg	0,025	1 Base		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,125	Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Estragon	Botte	0,125	2 Ciseler les échalotes, tailler les pommes pont neuf	00:15:00	
Beurre	kg	0,125			
Huile de tournesol	L	0,125			
Sel fin	kg	0,125	3 Mariner les côtes de boeuf	00:05:00	00:30:00
Mignonnette	boîte	0,006	mettre les côtes de boeuf en marinade instantanée		
Oeufs	Pièce	3,750			
Vinaigre de vin rouge	L	0,025	4 Cuisson de la viande		
Côte de boeuf parée (0,6 kg)	Pièce	2,000	Mettre le poste grillade en place et griller les côtes de boeuf. Terminer la cuisson au four si besoin	00:10:00	00:05:00
			5 Cuisson des pommes		
			Mettre le poste friture en place et frire les pommes pont neuf	00:25:00	
			6 Sauce		
			Réaliser la sauce Béarnaise	00:10:00	00:05:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	