



# TARTELETTE D'OEUF POCHÉ SUR ÉTUVÉE DE TOMATES AU BASILIC

Fiche technique de fabrication N°1170

Pour  Part(s)

Catégorie :

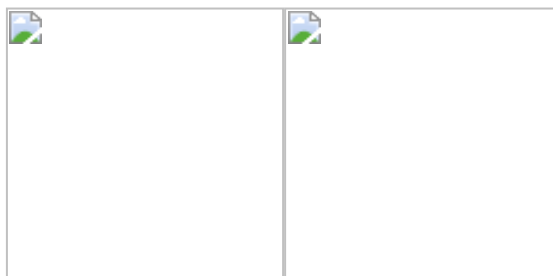
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,082 €

Prix de revient TTC Total : 4,327€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 127,899 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			1		
Sel fin	kg	0,005	<b>BASE</b>		
Vinaigre blanc	bouteil	0,200	pocher les oeufs		
Oeufs	Pièce	4,000	2 <b>GARNITURE</b>		
<b>Garniture</b>					
Sel fin	kg	0,005	réaliser une tomate concassée.		
Echalotes	kg	0,050	3 <b>PÂTE BRISÉE</b>		
Bouquet garni	Pièce	1,000	réaliser une pâte brisée		
Beurre	kg	0,060	foncer 4 tartelettes		
Sucre en poudre	kg	0,010	cuire a blanc		
Ail	kg	0,010	4 <b>DRESSAGE</b>		
Poivre blanc	kg	0,001	a l'assiette: garnir les tartelettes avec la concassée de tomates chaude, disposer les oeufs pochés		
Tomates grosses	kg	0,500	Décorer avec les feuille de basilic		
<b>Pâte</b>					
Sel fin	kg	0,005			
Beurre	kg	0,070			
Farine t45	kg	0,150			
Oeufs	Pièce	1,000			
Eau	L	0,025			
<b>Finition</b>					
Sel de Guérande	kg	0,020			
Basilic	Botte	0,050			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	



# Selle d'agneau rôtie en croute d'herbes

Fiche technique de fabrication N°2504

Pour  Part(s)

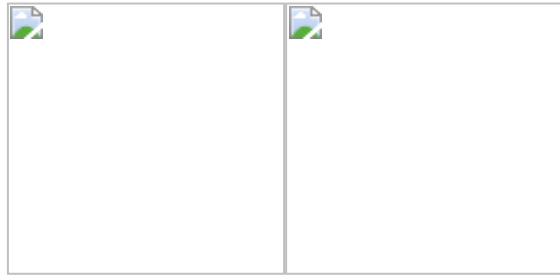
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


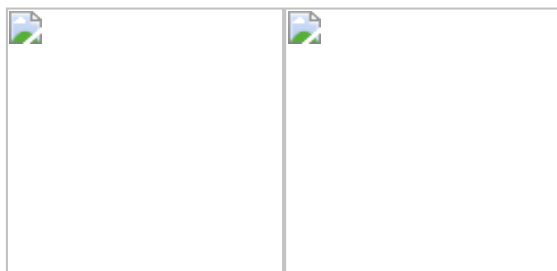
Prix de revient TTC par unité : 6,535 €




Prix de revient TTC Total : 26,141€






Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 762,507 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Selle d'agneau	kg	1,250	habiller, désosser et ficeler la selle d'agneau		
Huile d'olives	L	0,025			
Poivre du moulin	kg	0,003	Eplucher et laver les légumes		
Sel fin	kg	0,003			
<b>Croute</b>			tailler la garniture en mirepoix		
Beurre	kg	0,100			
Chapelure	kg	0,100	Rôtir la selle au four		
Ail	kg	0,010			
Persil botte	Botte	0,020	<b>Jus d'agneau</b>		
<b>Jus</b>			concasser les os, rissoler et ajouter la GA, mouiller a l'eau ajouter l'ail le BG. Cuire doucement 1 heure		
Carottes	kg	0,050			
Bouquet garni	Pièce	0,500	Passer au chinois et réduire. Vérifier l'assaisonnement		
Huile de tournesol	L	0,050			
Ail	kg	0,010			
Oignons	kg	0,050	<b>Croute d'herbes</b>		
Concentre tomates boite 1/2	Boite	0,010	Mixer ensemble, le beurre en pomade, la chapelure, le persil et l'ail		
Eau	L	0,500			
			étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, faire durcir au frais. Détailler de la forme de la selle.		
			<b>Dressage et finition</b>		
			trancher la selle. Mettre la tranche sur l'assiette déposer dessus la croute d'herbes et passer a la salamandre. Ajouter le jus et la garniture.		
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>POMMES CHÂTEAU</h1>			
Fiche technique de fabrication N°671 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 406,327 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 0,495 € Prix de revient TTC Total : 1,980€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200	1 Eplucher et laver les pommes de terres	1899-12-30 00:10:00	
<b>Cuisson</b>					
Beurre	kg	0,040	2 Tourner les pommes château	1899-12-30 00:30:00	
Huile de tournesol	L	0,080			
Sel fin	kg	0,020			
			<b>CUISSON</b>		
			3 Rissoler les pommes de terres	1899-12-30 00:10:00	
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;">Purée de chou fleur</h2>			
Fiche technique de fabrication N°2024 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 : 0,477 € Prix de revient TTC Total : 1,909€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Lait,</b>		Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 26,784 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Chou fleur frais	kg	0,800	Enlever les feuilles et laver les choux fleur		
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,040	Couper en quatre et cuire à l'anglaise		
Lait 1/2 écrémé	L	0,040			
Crème liquide UHT	L	0,040	En fin de cuisson, égoutter et passer au moulin à légumes ou au cutter, ajouter la crème et le beurre et assaisonner		
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;">Coupe Jack</h1>			
Fiche technique de fabrication N°573 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Desserts glacés"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 		
Prix de revient TTC par unité : 1,672 € Prix de revient TTC Total : 6,688€			Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 573,094 KJ Descriptif, argumentation :		
<b style="color: red;">Produit allergène : Lait,</b>					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Glace vanille</b>			<b>MACEDOINE</b>		
Glace Vanille 2,5L	L	0,500	Eplucher les fruits, les tailler en brunoise et les mettre a macérer dans le kirsch		
<b>Macédoine</b>					
Ananas frais	kg	0,500			
Oranges	kg	0,100	<b>CHANTILLY ET DECOR</b>		
Pommes Golden	kg	0,100	Monter et parfumer une crème chantilly		
Bigarreaux au sirop	Boite	0,100			
Sucre en poudre	kg	0,100	Griller les amandes		
Kirsch	Btelle	0,050			
Kiwi	pièce	0,100			
<b>Chantilly</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Sucre glace	kg	0,050	Dans une coupe, déposer deux boules de glace vanille, un peu de macédoine de fruit,		
Vanille liquide	L	0,003			
Crème liquide UHT	L	0,100	Décorer avec chantilly et amandes grillées		
<b>Décor</b>					
Amandes effilées	kg	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	