

Pot au Feu

Fiche technique de fabrication N°227

Pour Part(s)

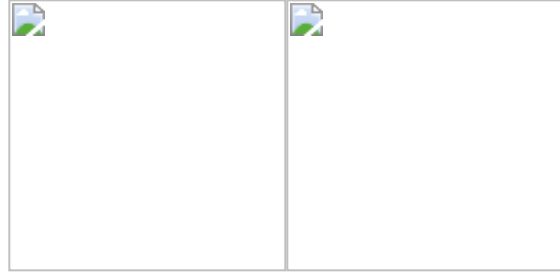
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,408 €

Prix de revient TTC Total : 21,633€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 896,056 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gros sel	kg	0,020	1 Blanchir la viande et les os a moelle		
Joue de bœuf fraiche	kg	1,000			
Clous de girofles	pot	0,040	2 Eplucher les légumes, de la garniture aromatique		
Garnit. aromat.					
Carottes	kg	0,200	3 Ecumer la cuisson de la viande et ajouter la garniture aromatique		
Navets ronds	kg	0,200			
Poireaux	kg	0,400	4 Cuire a frémissement en écumant souvent		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,400			
Bouquet garni	Pièce	4,000			
Ail	kg	0,008	DRESSAGE		
Oignons	kg	0,040	5 A cuisson parfaite de la viande, la découper en morceaux		
Garniture					
Cornichons	Boite	0,100	6 Dresser dans un plat sabot avec garniture et un peu de marmite.		
Moutarde	kg	0,100			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

RIZ IMPERATRICE

Fiche technique de fabrication N°252

Pour Part(s)

Catégorie :

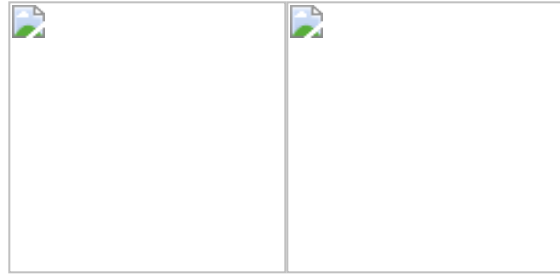
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,211 €

Prix de revient TTC Total : 4,842€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 266,800 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Riz			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,125	1 Cuire un riz au lait		
Vanille liquide	L	0,001			
Riz rond	kg	0,100	2 Réaliser une crème anglaise collée		
Lait 1/2 écrémé	L	0,500			
Crème anglaise			3 Faire macérer les fruits confits		
Gélatine en feuille	Feuille	3,000			
Sucre en poudre	kg	0,063	4 monter la crème		
Vanille liquide	L	0,001			
Oeufs	Pièce	2,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	MONTAGE		
Garniture			5 Débarrasser le riz cuit ajouter les fruits confits		
Fruits confits en morceaux	kg	0,100			
Kirsch	Btelle	0,025	6 mélanger le riz froid a la crème anglaise non prise puis la crème fouettée		
Crème fouettée					
Vanille liquide	L	0,001	7 mouler dans des cercles de montage et faire prendre au frais		
Crème liquide UHT	L	0,250			
Sauce groseille			8 une fois pris, napper de gelée de groseille		
Kirsch	Btelle	0,025			
Gelée de groseilles	Pot	0,250	9 Décercler et dresser		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	