

Saumon mariné a l'aneth

Fiche technique de fabrication N°895

Pour Couvert(s)

Catégorie :

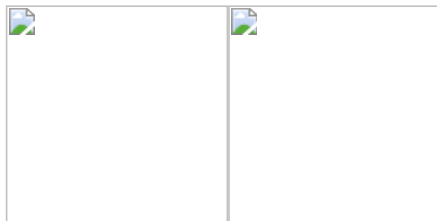
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,454 €

Prix de revient TTC Total : 9,816€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 530,825 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poivrons rouges	kg	0,100	Parer et desarterter le saumon	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,100			
Gros sel	kg	0,300			
Sucre en poudre	kg	0,100			
Aneth	Botte	0,200			
Filet de saumon	kg	0,400	Melanger le gros sel et le sucre, la moitié de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h a l'avance si possible	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00
Sauce			Sauce		
Citrons	kg	0,200	Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
Fleur de sel	kg	0,050			
Dressage			Dressage		
Poivre du moulin	kg	0,005	Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,005			
Aneth	Botte	0,100			
Crème liquide UHT	L	0,200	Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	1899-12-30 00:10:00	
Décor					
Aneth	Botte	0,100	Disposer sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce a part en saucière.	1899-12-30 00:05:00	
Tomates cerise	kg	0,100			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Rable de lapin farçi

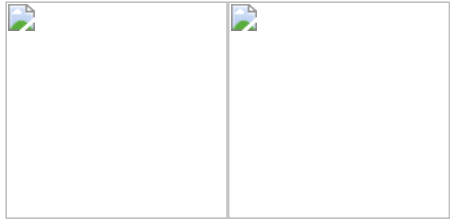
Fiche technique de fabrication N°2663

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,328 €
 Prix de revient TTC Total : 26,621€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 070,024 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base et cuisson		
Beurre	kg	0,040	1 Désosser le râble de lapin		
Huile de tournesol	L	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,004	2 Farcir avec la farce mousseline de volaille et la brunoise de légumes cuite à l'anglaise		
Sel fin	kg	0,004			
Râble de Lapin	Pièce	4,000	3 Poêler le râble avec la garniture aromatique		
farce			Farce mousseline		
Carottes	kg	0,160			
Beurre	kg	0,040	4 Réaliser une farce mousseline de volaille		
Poivre du moulin	kg	0,004			
Sel fin	kg	0,004	Garniture Aromatique		
Oeufs	Pièce	1,600	5 Eplucher et laver les légumes		
Escalopes de volailles	pièce	4,000			
Courgettes	kg	0,160	6 Tailler la GA en mirepoix et la garniture de la farce en brunoise.		
Crème liquide UHT	L	0,400	Sauce		
Garniture			7 En fin de cuisson, réaliser un fond de poêlage au porto et glacer le râble		
Carottes	kg	0,080			
Tomates	kg	0,080	Dressage		
Oignons	kg	0,080	8 dresser a l'assiette ou sur plat		
Sauce					
Poivre du moulin	kg	0,004			
Sel fin	kg	0,004			
Porto rouge	Btelle	0,160			
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			

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

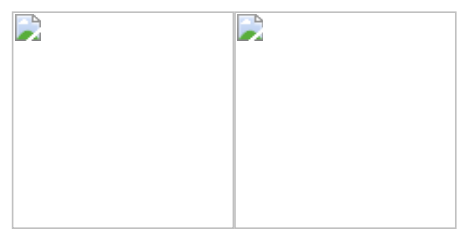
Risotto aux champignons

Fiche technique de fabrication N°2959

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,201 €
 Prix de revient TTC Total : 4,804€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 405,345 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,050	effeuiller, cerfeuil	00:05:00	
Vin blanc	L	0,150			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025	Ciseler l'oignon	00:05:00	
Oignons	kg	0,050			
Riz Arborio	kg	0,200			
Garniture			risotto		
Champignons de paris	kg	0,100	Suer les oignons à l'huile d'olive	00:05:00	
Finition					
Beurre	kg	0,075	ajouter le riz, nacrer	00:05:00	
Parmesan	kg	0,100			
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,125	moiller alternativement avec vin blanc et fond blanc	00:10:00	
			cuire sur le feu sans cesser de remuer en ajoutant les liquides au fur et à mesure de leur absorption	00:25:00	
			finition		
			ajouter le beurre, le parmesan et du fond si nécessaire	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

ENDIVES MEUNIERES

Fiche technique de fabrication N°659

Pour Part(s)

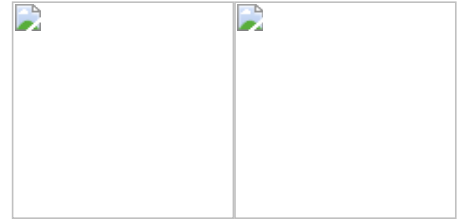
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,342 €

Prix de revient TTC Total : 1,367€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 6,696 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Endives	kg	0,400	1	Eliminer les feuilles abimées des endives et les laver (entières)	1899-12-30 02:00:00
Cuisson					
Sel fin	kg	0,000	2	Les blanchir, et les presser	1899-12-30 00:45:00
Citrons	kg	0,012			
Finition					
Beurre	kg	0,040	3	Cuire a l'Anglaise dans l'eau citronnée	1899-12-30 00:15:00
Sel fin	kg	0,000			
			FINITION		
			5	Egoutter les endives et les sauter au beurre, et dresser	1899-12-30 00:45:00
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Fiche technique de fabrication N°118

Pour Part(s)

Catégorie :

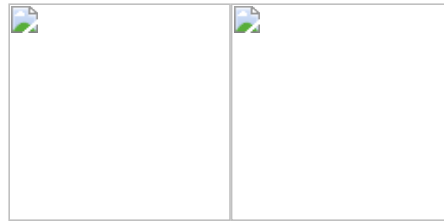
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,931 €

Prix de revient TTC Total : 3,723€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 477,090 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Biscuit			GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,060	1 Tamiser la farine et le cacao ensemble		
Cacao en poudre	kg	0,020			
Oeufs	Pièce	2,000	2 Chemiser le moule		
Farine t45	kg	0,060			
Garniture			3 Monter la génoise		
Griottes dénoyautées(3/1)	kg	0,200			
Crème			4 Cuire		
Sucre glace	kg	0,040			
Vanille liquide	L	0,004	GARNITURE		
Crème liquide UHT	L	0,300	5 Egoutter et les griottes et réserver le sirop		
Sirop					
Sucre en poudre	kg	0,050	CREME		
Vanille liquide	L	0,004	6 Monter la crème chantilly		
Rhum	Btelle	0,008			
Eau	L	0,100	7 Sucre et la maintenir bien ferme		
Décor					
Sucre glace	kg	0,020	SIROP		
pailleté chocolat	kg	0,120	8 Réaliser un sirop, parfumer a froid		
			MONTAGE		
			9 Découper 3 abaisses de génoises par génoise		
			10 Puncher la première et recouvrir de chantilly puis garnir de cerise		
			11 Déposer la deuxième, puncher et recouvrir a nouveau de chantilly et de cerise		
			12 Déposer la troisième abaisse et masquer le tout de chantilly		
			13 Masquer les bords avec les vermicelles chocolat		
			14 Décorer le dessus de rosace de chantilly et déposer une cerise sur chaque rosace		
			15 Dresser sur plat rond, et papier dentelle		

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