



# Roulade de sole au jus de coques

Fiche technique de fabrication N°2305

Pour  Part(s)

Catégorie :

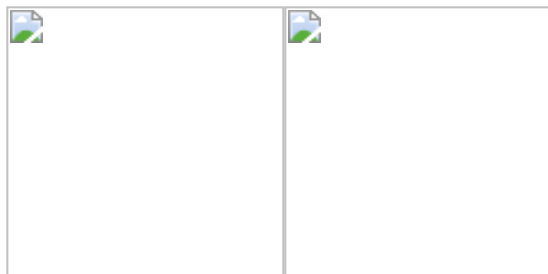
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,969 €

Prix de revient TTC Total : 19,874€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 350,494 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,050	1 Habiller les soles	1899-12-30 00:10:00	
Soles filets (0,5 kg)	kg	0,500			
Vin blanc	L	0,050			
<b>Garniture</b>			2 Retirer les deux peaux et lever les filets	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,005	3 Réaliser une farce mousseline avec les filets de merlans	1899-12-30 00:10:00	
Filet de merlan	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	0,500			
Crème liquide UHT	L	0,100	4 Masquer les filets avec une fine couche de farce mousseline et rouler les filets.	1899-12-30 00:10:00	
<b>Jus de coques</b>					
Echalotes	kg	0,025	<b>JUS DE COQUES</b>		
Beurre	kg	0,050			
Vin blanc	L	0,100			
Persil plat kilo	kg	0,005			
Coques	kg	0,250			
<b>Finition sauce</b>					
Beurre	kg	0,063			
Poivre du moulin	kg	0,003	5 Ciseler les échalotes et hacher le persil		
Sel fin	kg	0,005			
Crème liquide UHT	L	0,100	6 laver les coques plusieurs fois à l'eau claire		
<b>Décors</b>					
Persil plat kilo	kg	0,005			
Citrons	kg	0,050	7 ouvrir les coques à la marinière, enlever une coquille sur deux et réserver. Faire réduire le jus de cuisson, lier au beurre manier et crêmer		
			<b>CUISSON</b>		
			10 Plaquer les roulades : plaque beurrée + échalotes, persil	1899-12-30 00:05:00	
			11 Mouiller vin blanc et fumet	1899-12-30 00:05:00	
			12 Pocher a court mouillement		1899-12-30 00:10:00
			<b>DRESSAGE</b>		

15	Dresser les roulades sur assiette, mettre un cordon de sauce autour et ajouter harmonieusement les coques. Décorer avec citrons et persil haché		
----	--	--	--

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



# Caneton Beaulieu

Fiche technique de fabrication N°43

Pour  Part(s)

Catégorie :

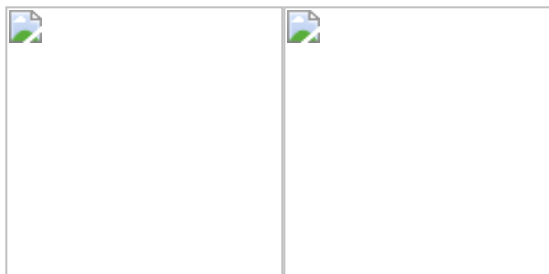
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 8,173 €

Prix de revient TTC Total : 32,690€




**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 156,342 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Huile de tournesol	L	0,020	1 Habiller le ou les canetons		
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003	2 Brider		
Caneton de 2 kg	Pièce	1,000			
<b>Garnit. arom.</b>			<b>GARNITURE AROMATIQUE</b>		
Carottes	kg	0,050			
Oignons	kg	0,050	3 Eplucher et laver les légumes		
<b>Sauce</b>					
Poivre du moulin	kg	0,003	4 Tailler en mirepoix		
Sel fin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,050	<b>CUISSON</b>		
Fond brun lié 750 g	kg	0,500	5 Poêler		
madère dénaturé	Btelle	0,050			
<b>Garniture</b>			<b>FINITION</b>		
Olives vertes dénoyautées(boîte5/1)	boite	0,100			
Fonds artichauts surgelés	kg	0,500	6 Réaliser le fond de poêlage, y ajouter la garniture		
Echalotes	kg	0,050			
Tomates	kg	0,250	7 Glacer devant la porte du four		
Ail	kg	0,010			
Pommes de terre Bintje	kg	0,500	<b>GARNITURE</b>		
Beurre	kg	0,100	Olives dénoyautées et blanchies		
Oeufs	Pièce	2,000	Réaliser une concassée de tomates		
<b>Anglaise</b>			9 Cuire les pommes de terre et les fonds d'artichauts séparément à l'anglaise.	00:20:00	00:20:00
Oeufs	Pièce	2,000			
Chapelure	kg	0,150			
Farine t45	kg	0,150	réaliser un appareil à pommes croquettes. Paner les pommes croquettes.		
<b>décors</b>			<b>Dressage</b>		
Persil botte	Botte	0,100			
			Dresser les canards sur un torpilleur, disposer la garniture autour et la sauce en saucière.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



		<h2 style="color: green;">Bananes flambées</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°403</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Dessert de restaurant"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,581 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 6,322€</p>		  <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,683 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	<b>Sur.</b>
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,040	1 Placer le sucre, le jus de citron dans une poêle et caraméliser	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,100			
Rhum	Btelle	0,160			
Glace Vanille 2,5L	L	0,400	2 Enrober les demi bananes dans ce sucre et flamber au cointreau	1899-12-30 00:10:00	
Bananes pièces	Pièce	4,000			
			<b>DRESSAGE</b>		
			3 Dans une coupelle, dresser la glace vanille en boule	1899-12-30 00:05:00	
			4 Placer les bananes sur la glace, et verser le jus de cuisson sur les bananes	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		