

# Moules a la Marinière

Fiche technique de fabrication N°173

Pour  Part(s)

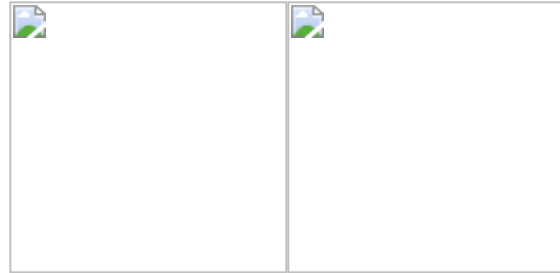
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,910 €

Prix de revient TTC Total : 7,640€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 595,860 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Echalotes	kg	0,040	1 Gratter et laver les moules	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,040			
Moules de bouchot	kg	1,500	2 Ciseler les échalotes	1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,040	3 Hacher le persil	1899-12-30 00:05:00	
Persil plat kilo	kg	0,010			
<b>Finition</b>			<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,040	4 Rassembler tous les ingrédients de la base dans un rondeau	1899-12-30 00:05:00	
Persil plat kilo	kg	0,020	5 Cuire a feu vif et a couvert		
			<b>FINITION</b>		
			6 Egoutter les moules	1899-12-30 00:02:00	
			7 Faire réduire le jus de cuisson de moitié, monter au beurre et ajouter le persil haché	1899-12-30 00:15:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 En légumier, napper de jus	1899-12-30 00:03:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# pintade rôtie

Fiche technique de fabrication N°1381

Pour  Part(s)

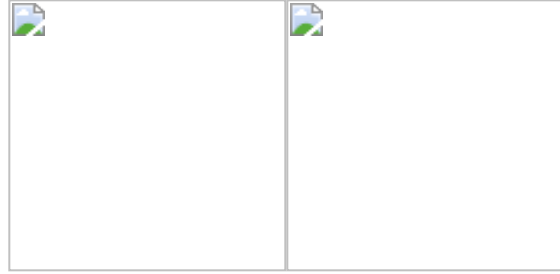
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,049 €

Prix de revient TTC Total : 16,195€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 291,806 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>pintade</b>			1 <b>pintade rôtie</b>		
Beurre	kg	0,020	habiller, barder , brider les pintades pour rôtir (les foies seront réserver pour la farce des choux par ex)		
Pintade label effilée	kg	1,000	rôtir les pintades		
Bardes de lard	kg	0,100			
<b>jus</b>			1 <b>jus</b>		
Vin blanc	L	0,500	pincer les sucs /ajouter 1 oignons émincé , bien caraméliser / dégraisser/ déglacer vin blanc		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025	mouiller au fond / réduire / vérifier goût, asst		
Oignons	kg	0,050			
<b>finition</b>			1 <b>dressage</b>		
Beurre	kg	0,010	dresser sur plat ovale/ lustrer /		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,375	saucière a part		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Bouquetière de légumes

Fiche technique de fabrication N°27

Pour  Part(s)

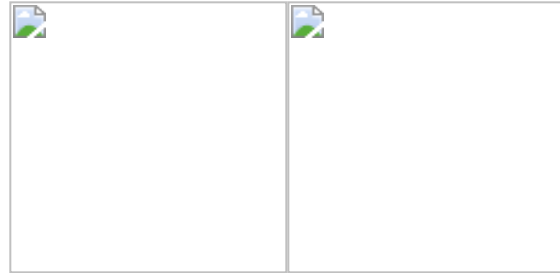
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,382 €

Prix de revient TTC Total : 5,528€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 758,992 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,320	1 Éplucher et laver tous les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Choux fleur pièce	kg	0,800			
Navets longs	kg	0,320	2 Tourner les carottes, les navets et les pommes de terre en cocotte	1899-12-30 00:45:00	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,400			
Petits pois congelés	kg	0,100			
Gros sel	kg	0,002	<b>CUISSON</b>		
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,100	3 Carottes et navets glacés a blanc	1899-12-30 00:10:00	
<b>Cuisson</b>					
Huile de tournesol	L	0,060	4 Choux-fleurs cuit a l'Anglaise et passer au beurre	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,002			
Sucre en poudre	kg	0,002			
<b>Finition</b>			5 Pommes de terre rissolées	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,060			
Sel fin	kg	0,002	<b>DRESSAGE</b>		
			6 Dressage autour de la viande ou sur plat a part s'il s'agit d'un plat de viande en sauce	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# DACQUOISE PRALINÉE AUX NOIX

Fiche technique de fabrication N°1201

Pour  Part(s)

Catégorie :

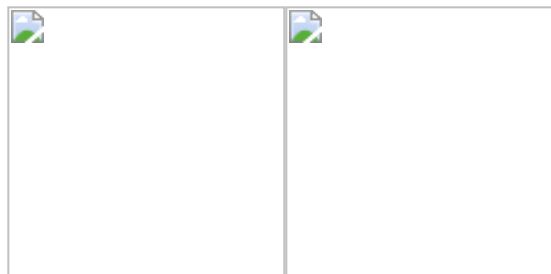
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,751 €

Prix de revient TTC Total : 3,003€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 950,748 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Amandes poudre	kg	0,050	mélanger la poudre d'amande, 125 g. de sucre et la farine.		
Sucre en poudre	kg	0,082	monter les blancs, incorporer a la fin 80 g. de sucre		
Farine t45	kg	0,010	incorporer dans le premier appareil.		
Oeufs	Pièce	2,000	<b>CREME</b>		
Cerneaux de noix	kg	0,060	réaliser la pâtisserie.		
<b>Crème</b>			incorporer le praliné puis le beurre ramolli, quelques cerneaux de noix.		
Beurre	kg	0,120	réserver .		
Gélatine en feuille	Feuille	0,800			
Sucre glace	kg	0,004	<b>CUISSON</b>		
Sucre en poudre	kg	0,048	prendre des cercles a tarte mouillé.		
Vanille liquide	L	0,002	remplir une poche a douille unie.		
Praliné	kg	0,040	former une spirale en partant du centre du cercle.		
Farine t45	kg	0,024	prévoir 2 biscuits par entremets.		
Oeufs	Pièce	2,400	cuire 25 mn. environ.		
Lait 1/2 écrémé	L	0,200	<b>MONTAGE</b>		
<b>Finition</b>			remplir le dessus du premier biscuit avec la crème.		
Sucre glace	kg	0,004	reposer le deuxième.		
			décorer		
			saupoudrer de sucre glace.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		