

Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
<b>Crème d'avocat</b>				<b>Crème d'avocat</b>			
Avocats pièce	Pièce	2,000		Retirer la peau et le noyau des avocats.			
Citrons	kg	0,067		Mixer la chair au cutter, ajouter le jus de citron et la crème liquide.	00:10:00		
Crème UHT 35%	L	0,067		Assaisonner			
Sel fin	kg	0,003					
Piment d'espelette	pot	0,003					
<b>Crevettes</b>				<b>Crevettes</b>			
Crevettes roses	kg	0,267		Décortiquer les crevettes et réserver au froid en attendant le dressage	00:05:00		
<b>Pamplemousses</b>				<b>Pamplemousses</b>			
Pamplemousse rose	kg	0,600		Peler les pamplemousses à vif.			
<b>Décors</b>				Lever les segments			
Citrons	kg	0,067		<b>Dressage</b>			
Paprika moulu	kg	0,013		Mettre la crème d'avocat au fond des verrines, ajouter les segments de pamplemousses et terminer par les crevettes.			
Coriandre fraîche	Botte	0,167		Ajouter les éléments de décors			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		



## Verrine d'avocat, aux crevettes et pamplemousse

Fiche technique de fabrication N°2980

Pour  Part(s)

Catégorie :

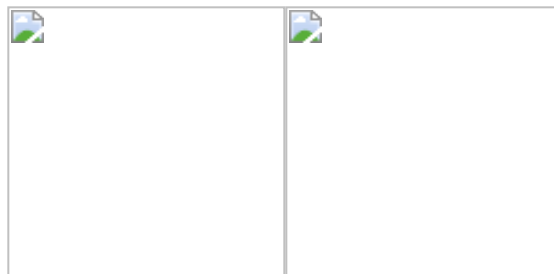
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,388 €

Prix de revient TTC Total : 5,553€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 33,592 KJ

Descriptif, argumentation :



**LP Marc Godrie**  
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

# RIS DE VEAU BRAISES

Fiche technique de fabrication N°1337

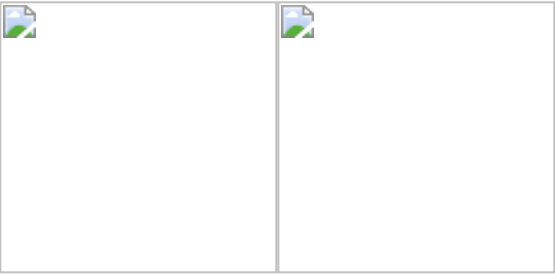
Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,411 €  
Prix de revient TTC Total : 1,644€






Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 235,616 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>1 BASE</b>		
Carottes	kg	0,100	Mettre les ris de veau a dégorger		
Bouquet garni	Pièce	0,500	Les blanchir 3 a 4 mn, les rafraîchir, les égoutter.Eliminer les parties grasseuses, nerveuses, cartilagineuses et parer les noix, si nécessaire.		
Beurre	kg	0,050	Placer les noix de ris sous presse et les réserver au frais 24h.		
Ris de veau	kg	1,000	Piquer dans les noix de ris de veau les bâtonnets de lard gras.	1899-12-30	00:20:00
Madère	L	0,020	<b>2 CUISSON</b>		
Vin blanc	L	0,050	Préparer la garniture aromatique.	1899-12-30	00:15:00
Lard gras	kg	0,075	Raidir les ris de veau au beurre en les laissant légèrement colorés, saler, poivrer. Les réserver.	1899-12-30	00:10:00
Fond brun lié 750 g	kg	0,020	Dans le récipient, suer sans coloration la garniture aromatique.		
Oignons	kg	0,100	Déposer dessus les ris, commencer la cuisson au four.		
			Déglacer vin blanc, laisser réduire a sec, ajouter le madère, réduire a sec, mouiller avec le fond brun de veau lié, ajouter le bouquet garni.	1899-12-30	00:05:00
			Cuire les ris de veau au four en les arrosant fréquemment.		
			Vérifier la cuisson et les débarrasser.		
			Passer la sauce au chinois étamine, dégraisser si nécessaire, vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.	1899-12-30	00:10:00
			Glacer les ris de veau a l'entrée du four ou sous la salamandre.	1899-12-30	00:10:00
			Tamponner et réserver la sauce restante au bain-marie.		
			Disposer les ris de veau dans un plat a sabot chaud, napper de sauce.	1899-12-30	00:05:00

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



		<h2 style="color: green;">Garniture clamart</h2>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1719</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures composées"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,665 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 10,660€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 285,527 KJ</p> <p style="text-align: center;">Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Artichauts</b>			<b>FONDS D'Artichauts</b>		
Sel fin	kg	0,005	1 Tourner les fonds d'artichauts	1899-12-30 00:20:00	
Farine t45	kg	0,050			
Artichauts pièce	Pièce	4,000	2 Cuire dans un blanc	1899-12-30 00:05:00	
Citrons	kg	0,050			
<b>Petits pois</b>			<b>PETITS POIS</b>		
Laitue	Pièce	0,250	3 Ciseler la laitue	1899-12-30 00:05:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,100			
Petits pois congelés	kg	0,250			
Beurre	kg	0,050	4 Suer la laitue, ajouter les petits pois, les petits oignons, mouiller a l'eau a mi-hauteur et cuire	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,005			
<b>Pommes noisettes</b>			<b>POMMES NOISETTE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500	5 Eplucher, laver et lever	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,025			
Huile de tournesol	L	0,050	6 Rissoler	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,050			
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 fonds d'artichauts remplis de petits pois, et pommes noisette		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	



# Feuilleté aux framboises, crème Chiboust à la pistache

Fiche technique de fabrication N°1244

Pour  Part(s)

Catégorie :

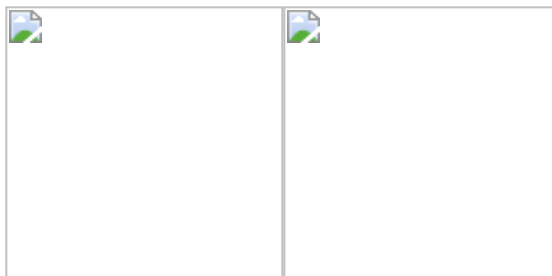
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,078 €

Prix de revient TTC Total : 6,470€

**Produit allergène : Lait, Oeuf, Gluten, Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 510,291 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,700			
<b>Crème patissiere</b>			Détailler la pâte feuilletée à votre convenance (triangle, disque...)	00:05:00	00:20:00
Poudre a flan	kg	0,040	Plaquer et cuire entre deux plaques		
Sucre cristal fin	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	4,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	<b>Crème pâtissiere</b>		
Vanille liquide	L	0,005	Ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide.		
Pâte de Pistaches	kg	0,020	Réaliser une crème pâtissière collée parfumer à la pistache.	00:10:00	00:05:00
Gélatine en feuille	Feuille	2,000			
<b>Meringue Italienne</b>			<b>Meringue Italienne</b>		
Sucre cristal fin	kg	0,150	Réaliser une meringue Italienne.	00:15:00	00:10:00
Blancs d'oeufs litre	L	0,180	Incorporer la moitié de la meringue dans la crème pâtissière en mélangeant bien, puis le reste délicatement.		
<b>Garniture</b>			<b>Montage</b>		
Framboises	kg	0,300	Déposer une base de feuilletage sur un carton ou une assiette.		
<b>Finition</b>			Déposer des pointes de crème à la poche à douille, disposer les framboises sur la crème et recommencer l'opération.	00:10:00	
Sucre glace	kg	0,100	Terminer par le feuilletage, saupoudrer de sucre glace et décorer avec les feuilles de menthe.		
Menthe fraîche	Botte	0,250			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		