

Bisque de langoustines

Fiche technique de fabrication N°2382

Pour Part(s)

Catégorie :

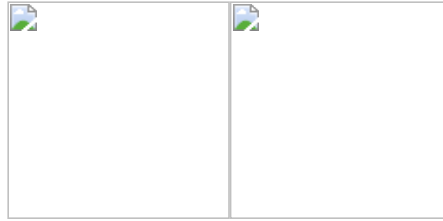
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,718 €

Prix de revient TTC Total : 6,873€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 61,520 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			Base		
Carottes	kg	0,125	Eplucher et laver les légumes		
Estragon	Botte	0,125			
Beurre	kg	0,013	Ciseler les oignons et tailler les carottes en brunoise		
Huile d'olives	L	0,125			
Vin blanc	L	0,250	Séparer les têtes des queues des langoustines		
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,038	Cuisson		
Cognac	Btelle	0,063			
Riz rond	kg	0,125	cardinaliser les queues de langoustines, ajouter la GA suer quelques instant puis flamber au cognac, mouiller au vin blanc		
Ail	kg	0,013			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,125	Ajouter l'estragon, l'ail écrasé, une cuillère de concentré de tomate, assaisonner et mouiller au fumet de poisson		
Oignons	kg	0,125			
Crème liquide UHT	L	0,125	Cuire pendant 1 heure		
Langoustines surgelées	kg	0,250			
			Finition		
			Passer la sauce au chinois en foulant, ajouter le riz rond et remettre en cuisson, lorsque le riz est cuit mixer et ajouter la crème liquide.		
			Décortiquer les queues de langoustines et les sauter rapidement à l'huile d'olive, les égouttées sur papier		
			dressage		
			servir la bisque en bol ou assiette creuse, accompagné des queues de langoustines sautées.		

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

Carré de veau poêlé

Fiche technique de fabrication N°775

Pour Part(s)

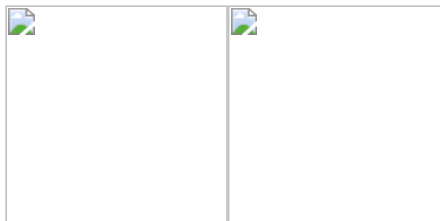
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,934 €

Prix de revient TTC Total : 23,738€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 834,824 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,040	1 Habiller le carré		
Carré de veau couvert 4 cotes	kg	1,000			
Huile de tournesol	L	0,040	2 Manchonner		
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Garnit. aromat.			GARNITURE AROMATIQUE		
Carottes	kg	0,100	3 Eplucher laver les légumes		
Bouquet garni	Pièce	0,500			
Tomates grosses	kg	0,050	4 Tailler en mirepoix		
Oignons	kg	0,100			
Fond de poêlage			CUISSON		
Poivre du moulin	kg	0,003	5 Marquer en cuisson le carré poêlé et cuire au four a couvert		
Sel fin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,040	6 En fin de cuisson réaliser le fond de poêlage		
Fond brun lié 750 g	kg	0,200			
Décor			7 Glacer		
Cresson botte	Botte	0,500			
			DRESSAGE		
			8 Entier sur plat ovale, cresson en décor		

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

Gratin Dauphinois

Fiche technique de fabrication N°136

Pour Part(s)

Catégorie :

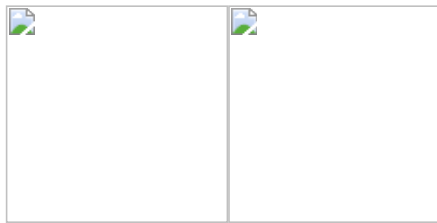
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,618 €

Prix de revient TTC Total : 2,474€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 403,565 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	2 Les couper en tranches d'environ 3mm d'épaisseur	00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,400			
Finition			FINITION		
Beurre	kg	0,040	3 Réunir dans un récipient les pommes de terre égouttées, le lait et l'assaisonnement	00:05:00	
Ail	kg	0,040	4 Porter a ébullition et cuire encore ferme		00:20:00
Emmental râpé	kg	0,080			
			5 Frotter le plat a gratin avec les gousses d'ail	00:05:00	
			6 Beurrer avec beurre en pommade	00:05:00	
			7 Remplir le plat a gratin avec les pommes de terre, parsemmer de gruyère rapé	00:05:00	
			8 Terminer la cuisson au four, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé par les pommes de terre		00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Poires Pochées au miel et gingembre

Fiche technique de fabrication N°2444

Pour Part(s)

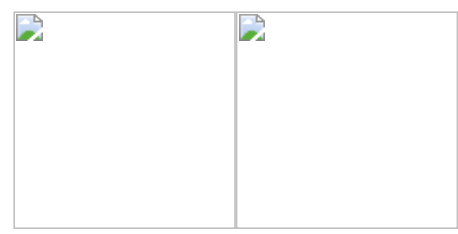
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,144 €

Prix de revient TTC Total : 4,574€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 37,142 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Citrons	kg	0,050	eplucher laver et citronner les poires en gardant les queues		
Poire conférence	kg	1,000	cuisson		
Cuisson			pocher les poires dans le sirop (eau, miel, gingembre et vanille)		
Sucre en poudre	kg	0,200	les laisser refroidir dans le sirop		
Vanille gousse	Pièce	0,500	dressage		
Gingembre	kg	0,025	disposer les poires en assiettes ou coupes et napper de sirop		
Eau	L	0,500			
Décors					
Menthe fraîche	Botte	0,125			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	