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

# Lotte au chorizo, riz safrané

Fiche technique de fabrication N°1801

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Poissons
Sous-Catégorie : Autres poissons de mer
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 3,265 €
Prix de revient TTC Total : 13,060€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 231,179 KJ
Descriptif, argumentation :
e

| Denrées | Unité | Quantité |
|---|---|---|
| **Base** | | |
| Crépine | kg | 0,120 |
| Chorizo long | kg | 0,120 |
| Huile d'olives | L | 0,040 |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 |
| Sel fin | kg | 0,002 |
| Filet lotte surgele | kg | 0,600 |
| **Riz** | | |
| Riz d'or | boîte | 0,002 |
| Fumet de poisson 750 g | Kg | 0,020 |
| Riz long | kg | 0,200 |
| Poivre du moulin | kg | 0,002 |
| Sel fin | kg | 0,002 |
| Beurre | kg | 0,040 |
| Oignons | kg | 0,040 |
| **Décors** | | |
| Citrons | kg | 0,040 |
| Persil botte | Botte | 0,080 |

| | Progression | Réa. | Sur. |
|---|---|---|---|
| | **BASE** | | |
| 1 | Portionner les queues de lottes | 1899-12-30 00:10:00 | |
| 2 | Tailler le chorizo en fine lamelles | | |
| 3 | Eplucher, laver et ciseler finement les oignons | | |
| | **MONTAGE** | | |
| 3 | Mettre du papier film sur la planche à découper, Etaler la crèpine sur le film, masquer avec les rondelles de chorizo, ajouter le filet de lotte.<br><br>Refermer en serrant pour former une ballotine de lotte | 00:20:00 | |
| | **CUISSON** | | |
| 4 | cuire les ballotine au four vapeur | | 00:20:00 |
| 5 | Retirer le papier film et colorer légèrement dans un sautoir, avec de l'huile d'olive | 00:05:00 | 00:05:00 |
| 6 | Détailler en médaillons | 00:05:00 | |
| | **SAUCE**<br><br>Faire réduire un peu de fumet safraner et le monter au beurre | 00:05:00 | 00:15:00 |
| | **RIZ PILAF** | | |
| 7 | Cuire un riz pilaf<br><br>Mouiller avec le fumet de poisson et ajouter le riz d'or pour colorer | 00:05:00 | 00:15:00 |
| | | | |
| | **DRESSAGE** | | |
| 9 | Dresser sur assiettes, timpballe de rie au centre, cordon de sauce autour et médaillons de lotte en étoile.<br><br>Ajouter les élèments de décors | 00:05:00 | |

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

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

# Gâteau Basque

Fiche technique de fabrication N°124

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Plats régionaux
Sous-Catégorie : Régions Françaises
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,782 €
Prix de revient TTC Total : 3,127€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 931,796 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité |
|---|---|---|
| **Pâte** | | |
| Beurre | kg | 0,100 |
| Sel fin | kg | 0,001 |
| Sucre en poudre | kg | 0,100 |
| Vanille liquide | L | 0,001 |
| Farine t45 | kg | 0,200 |
| Levure chimique | kg | 0,100 |
| Marasquin | Btelle | 0,010 |
| Oeufs | Pièce | 1,600 |
| Eau de fleur d'oranger | bouteil | 0,010 |
| **Appareil** | | |
| Amandes poudre | kg | 0,040 |
| Sucre en poudre | kg | 0,040 |
| Marasquin | Btelle | 0,010 |
| Oeufs | Pièce | 1,200 |
| Extrait d'amandes amères | flacon | 0,000 |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,200 |
| Poudre a flan | kg | 0,020 |
| **Décor** | | |
| Oeufs | Pièce | 0,400 |

| | Progression | Réa. | Sur. |
|---|---|---|---|
| | **PATE** | | |
| 1 | Réaliser une pâte sablée, laisser reposer | 1899-12-30 00:15:00 | |
| | **APPAREIL** | | |
| 2 | Réaliser une crème pâtissière | 1899-12-30 00:15:00 | |
| 3 | Ajouter a froid, les parfums, et les amandes en poudre | 1899-12-30 00:05:00 | |
| | **FONCER** | | |
| 4 | Foncer un cercle a tarte avec les 2/3 de la pâte sans couper les bordures | 1899-12-30 00:15:00 | |
| 5 | Garnir d'appareil, rabattre les excédents de pâte sur la crème | 1899-12-30 00:05:00 | |
| 6 | Abaisser le 1/3 de pâte restant en cercle, et recouvrir la crème. | 1899-12-30 00:10:00 | |
| 7 | Dorer et décorer a la fourchette | 1899-12-30 00:02:00 | |
| | **CUISSON** | | |
| 8 | Four 180Â° pendant 45 minutes | | |
| | **DRESSAGE** | | |
| 9 | Sur plat rond et papier dentelle | 1899-12-30 00:10:00 | |

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

| ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau<br>*(document à rendre complété)* | N° Candidat :<br>…… | N° de poste :<br>…… | ➔ **envoi plat 1 :** 12 h 40<br>➔ **envoi plat 2 :** 12 h 50<br>➔ **envoi plat 3 :** 13 h 00 |
|---|---|---|---|

| **PLAT 1 :** | **PLAT 2 :** | **PLAT 3 :** |
|---|---|---|

**Techniques :** ☐ **Cuissons :** ☐ **CHEF :** ☐ **COMMIS :** ☐ ➔ **LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie**

| N° phase | PHASES TECHNIQUES | 0 h 15 | 0 h 30 | 0 h 45 | 1 h 00 | 1 h 15 | 1 h 30 | 1 h 45 | 2 h 00 | 2 h 15 | 2 h 30 | 2 h 45 | 3 h 00 | 3 h 15 | 3 h 30 | 3 h 45 | 4 h 00 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 5 10 15 | 20 25 30 | 35 40 45 | 50 55 60 | 1h05 1h10 1h15 | 1h20 1h25 1h30 | 1h35 1h40 1h45 | 1h50 1h55 2h00 | 2h05 2h10 2h15 | 2h20 2h25 2h30 | 2h35 2h40 2h45 | 2h50 2h55 3h00 | 3h05 3h10 3h15 | 3h20 3h25 3h30 | 3h35 3h40 3h45 | 3h50 3h55 4h00 |