



Ballotine de dorade, crème de carotte au cumin

Fiche technique de fabrication N°409

Pour Part(s)

Catégorie :

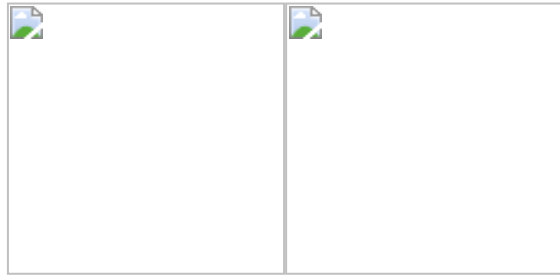
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,310 €

Prix de revient TTC Total : 13,239€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 161,893 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,002	Réaliser une farce mousseline avec les filets de merlans		
Sel fin	kg	0,002	Applatir légèrement les filets de dorade, les badigeonner au blanc d'oeuf et les masquer avec la farce mousseline.		
Filet de Dorade	kg	0,600	Les rouler dans un papier film et bien serrer, pour former les ballotines.		
Filet de merlan	kg	0,200	Cuire les ballotines à la vapeur.		
Crème liquide UHT	L	0,200			
Oeufs	Pièce	0,800			
garniture			SAUCE		
Carottes	kg	0,800	Réaliser un velouté de poisson avec le fumet réduit et la crème		
Beurre	kg	0,040	Safraner		
Poivre du moulin	kg	0,002	Rectifier liaison et assaisonnement		
Sel fin	kg	0,002			
Endives	kg	0,400	Garniture		
Cumin	kg	0,002	Eliminer les feuilles fanées et laver les endives		
Crème liquide UHT	L	0,080	Emincer très fin		
Sauce			Sauter au beurre		
Beurre	kg	0,020	Eplucher, laver les carottes		
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,040	Cuire à langlaise		
Crème liquide UHT	L	0,080	Passer au moulin à légumes et assaisonner et mettre au point.		
Décors			DRESSAGE		
Aneth	Botte	0,080	Endives au fond de l'assiette		
Citrons	kg	0,040	Disposer les ballotines sur les endives et napper de sauce		
			Ajouter harmonieusement la purée de carottes au cumin		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Choux a l'angélique

Fiche technique de fabrication N°1506

Pour Part(s)

Catégorie :

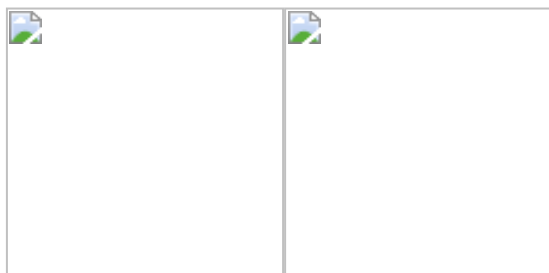
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,522 €

Prix de revient TTC Total : 4,174€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 029,097 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			BASE ET DORURE		
Beurre	kg	0,100	1 Réaliser la pâte a choux	00:10:00	
Sel fin	kg	0,005			
Eau	L	0,250	2 Coucher les choux sur plaque beurrée	00:10:00	
Oeufs	Pièce	4,000			
Farine t45	kg	0,150	3 Dorer	00:05:00	
Dorure					
Oeufs	Pièce	1,000	4 Cuire		00:30:00
Pâtissière					
Angélique confite	kg	0,030			
Sucre en poudre	kg	0,100	PATISSIERE		
Poudre a flan	kg	0,050	5 Réaliser une crème pâtissière	00:15:00	
Vanille liquide	L	0,005			
Liqueur d'angélique	Btelle	0,100	6 Refroidir		
Oeufs	Pièce	4,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	FINITION		
Finition					
Angélique confite	kg	0,020	7 Parfumer la crème pâtissière, avec la liqueur d'angélique et ajouter une brunoise d'angélique confite	00:05:00	
Fondant blanc kg	kg	0,300			
Colorant vert	boutei	0,005	8 Garnir les choux	00:15:00	
			9 Glacer au fondant légèrement colorer en vert	00:05:00	
			10 Dresser	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		