



Huitres en trilogie

Fiche technique de fabrication N°1974

Pour Part(s)

Catégorie :

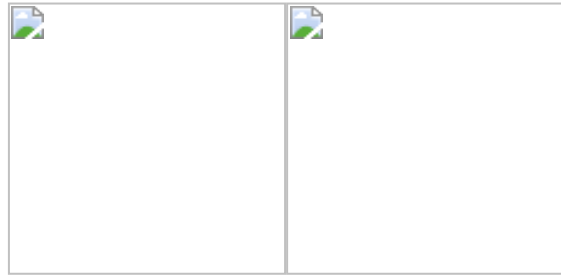
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,475 €

Prix de revient TTC Total : 9,899€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 918,806 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Nature			base		
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	4,000	ouvrir les huitres		
Epinard			eplucher et laver les légumes		
Beurre	kg	0,060	Emincer les echalotes et les faire suer au beurre sans coloration	00:05:00	00:10:00
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	4,000			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	sauce		
Oeufs	Pièce	0,080	Réaliser une sauce hollandaise		
Citrons	kg	0,008	cuisson		
Epinards surgelés	kg	0,080	étuver les épinards au beurre, assaisonner		
Echalotes			Dressage		
Echalotes	kg	0,040	retirer l'huitre d'un coquille y déposer un lit d'épinards et napper de sauce hollandaise, un huitre nature et une autre avec les échalotes étuvée au beurre		
Beurre	kg	0,008			
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	4,000	passer les huitres chaudes a la salamandre avant de servir.		
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Dressage					
Gros sel	kg	0,080			
Pain de seigle (200gr)	Pièce	0,400			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



COTES D'AGNEAU GRILLEES CREME D'AIL

Fiche technique de fabrication N°390

Pour Part(s)

Catégorie :

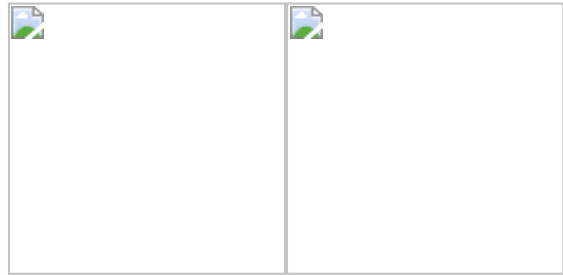
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,099 €

Prix de revient TTC Total : 12,394€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,921 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Poivre du moulin	kg	0,003	1 Habiller le carré	1899-12-30 00:15:00	
Sel fin	kg	0,003			
Côtes d'agneau découvertes	Pièces	12,000			
Marinade instantanée			2 Détailler les cotés	1899-12-30 00:05:00	
Thym	kg	0,003			
Huile de tournesol	L	0,100			
laurier sec	kg	0,003	3 Mettre a mariner	1899-12-30 00:10:00	
Sauce					
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003	4 Eplucher et dégermer l'ail	1899-12-30 00:05:00	
Ail	kg	0,025			
Crème liquide UHT	L	0,125			
Finition			5 Faire cuire l'ail dans la creme liquide, mixer et assaisonner	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Beurre	kg	0,010			
Cresson botte	Botte	0,250			
			CUISSON		
			6 Griller les côtes	1899-12-30 00:10:00	
			7 Dresser sur plat ovale, sauce a part en saucière	1899-12-30 00:05:00	
			8 Lustrer les côtes au beurre fondu, décorer avec cresson	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					BASE		
Carottes	kg	1,200		1	Eplucher et laver les carottes	1899-12-30 00:10:00	
Gros sel	kg	0,004					
Appareil a flan							
Poivre du moulin	kg	0,004		2	Emincer en rondelles régulières	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,004					
Oeufs	Pièce	4,800		3	Cuire a l'Anglaise		
Crème liquide UHT	L	0,160					
Chemiser					APPAREIL À FLAN		
Beurre	kg	0,024		4	Réaliser un appareil a flan	1899-12-30 00:10:00	
					CUISSON		
				5	Beurrer des moules individuels et les chemiser avec des rondelles de carottes cuites.	1899-12-30 00:10:00	
				6	Garnir par alternance de carottes et d'appareil a flan	1899-12-30 00:10:00	
				7	Cuire au bain-marie		
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

FLAN DE CAROTTES

Fiche technique de fabrication N°636

Pour Part(s)

Catégorie :

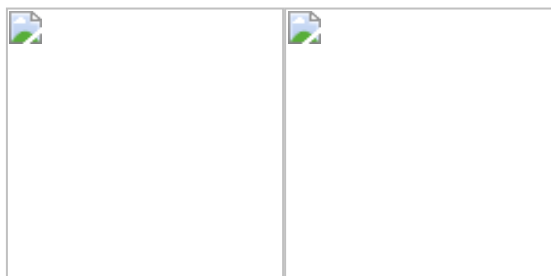
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,295 €

Prix de revient TTC Total : 2,358€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,105 KJ
Descriptif, argumentation :

CHOU TATIN EN SOUVENIR DU SALAMBO

Cette recette vous est offerte par
ALAIN DUCASSE
ÉDITION



CHOUX

01/ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Réalisez la pâte à choux et pochez-en 25 sur une plaque recouverte de papier cuisson (voir la recette de la pâte à choux). Disposez un disque de craquelin juste avant d'enfourner dans le four chaud éteint pour 10 min. Rallumez le four à 165 °C (th. 6) et laissez cuire les choux 10 min.

COMPOTÉE DE POMMES

02/ Épluchez les pommes et retirez le cœur avec les pépins. Coupez la chair en petits cubes à l'aide d'un couteau d'office. Réservez-les le temps de préparer le caramel.



03/ Versez le sucre dans une casserole et faites-le chauffer à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Ajoutez le beurre demi-sel et mélangez pour le décuire.



04/ Ajoutez les cubes de pomme dans la casserole, mélangez et laissez cuire 15 min à couvert.



CHANTILLY CALVADOS

05/ Mettez la crème, le mascarpone, la cassonade et le calvados dans la cuve d'un batteur. Montez le tout au fouet jusqu'à l'obtention d'une chantilly un peu ferme, mais pas trop. Mettez-la dans une poche munie d'une douille lisse n° 12 et réservez.



TUILES YANN MENGUY

06/ Préchauffez le four à 190 °C (th. 6). Travaillez longuement le beurre demi-sel à la maryse jusqu'à ce qu'il devienne pommade. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, appliquez une couche de beurre sur toute la surface d'une plaque antiadhésive.



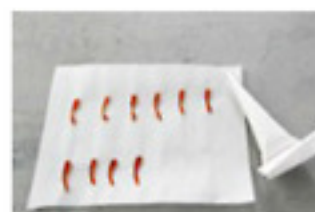
07/ Chemisez la plaque avec le sucre semoule en la renversant légèrement pour que le sucre se répartisse bien.



08/ À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, détaillez 25 disques. Enfourez la plaque et faites cuire 2 min.



09/ À la sortie du four, laissez refroidir 1 min, puis décollez les disques de caramel et disposez-les sur une petite pomme. Laissez le caramel sécher ainsi quelques minutes, puis retirez la tuile de caramel : elle doit avoir pris la forme du sommet de la pomme. Réservez dans un endroit sec.



10/ Pour faire les queues en caramel, faites chauffer le sucre semoule à sec jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. À l'aide d'un cornet en papier sulfurisé, formez 25 queues sur une feuille de papier cuisson. Laissez sécher, puis collez-les au centre des disques.

MONTAGE



11/ Faites un petit trou sur la face inférieure des choux. Mettez la compotée de pommes façon Tatin dans une poche munie d'une douille lisse n° 10 et garnissez-en les choux.

Astuce du chef : Faites un trou sur la surface plate des choux en utilisant la pointe d'une petite douille ou un crayon par exemple.



12/ Présentez les choux face bombée vers le bas et pochez une belle boule de chantilly calvados sur la face plate, par laquelle vous les avez garnis.



13/ Posez délicatement les disques de caramel moulés en pomme sur la chantilly.



POUR 25 CHOUX
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min - Repos : 4 h 15

INGREDIENTS

CHOUX

25 choux (voir la recette de la pâte à choux)
25 disques de craquelin (voir la préparation à la fin de la recette)

COMPOTÉE DE POMMES

2 pommes golden
50g de sucre
15g de beurre demi-sel

CHANTILLY CALVADOS

300g de crème liquide
30g de mascarpone
15g de sucre cassonade
15g de calvados

TUILES YANN MENGUY

30g de beurre demi-sel
30g de sucre semoule
+ 80 g pour les queues


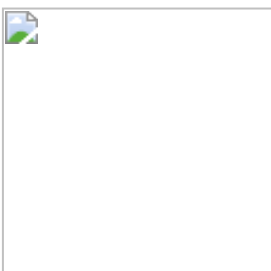
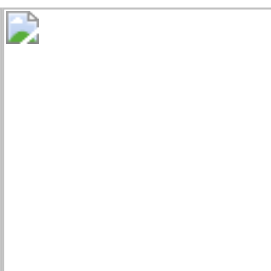
À propos de la recette :

Voici une ancienne création que j'ai signée pour l'hôtel Plaza Athénée, une sorte de Salambo futuriste avec moins de caramel et plus de goût. C'est ma petite pomme d'amour et je la dédie à ma délicieuse femme Delphine.

Christophe Michalak



Top 10 choux by Christophe Michalak
Paru le 10 juillet chez Alain Ducasse Edition
Auteur : Christophe Michalak
Photographes : Laurent Fau, Rina Nurra et Stéphane de Bourgies (couverture)
Disponible en librairie au prix de 14 euros

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">Pommes macaire</h1>			
Fiche technique de fabrication N°2634 Pour <input type="text" value="8"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> ▾ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> ▾ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▾ Prix de revient TTC par unité : 0,574 € Prix de revient TTC Total : 4,595€ <b style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,			  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 21,344 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs	00:05:00	00:40:00
Beurre	kg	0,160			
Pommes de terre Bintje	kg	1,200			
Garniture			Appareil Peler les pommes de terre chaude et passer au moulin à légumes Ajouter le beurre et les jaunes d'oeufs et la ciboulette ciselée Assaisonner et refroidir	00:20:00	
Jaunes d'oeufs litre	L	0,080			
Ciboulette	Botte	0,400			
Sel fin	kg	0,008			
Poivre blanc	kg	0,008			
Muscade moulue	kg	0,008			
Cuisson			Cuisson Former des petites galette de purée de pommes de terre, fariner légèrement et faire sauter dans une poêle chaude avec du beurre fondu ou de la graisse de canard.	00:05:00	00:10:00
Beurre	kg	0,080			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Choux façon tatin

Fiche technique de fabrication N°3016

Pour Part(s)

Catégorie :

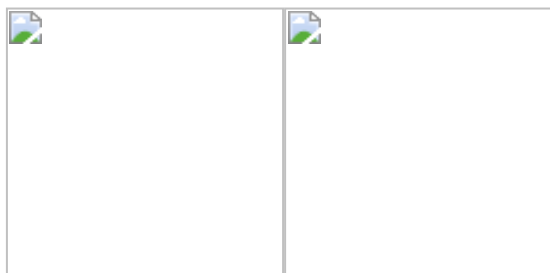
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,844 €

Prix de revient TTC Total : 6,748€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 125,472 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Choux			Base Réaliser la pâte à choux Coucher à l'aide d'une douille uni sur une plaque à pâtisserie déposer un cercle de craquelin sur chaque chou avant de les enfourner Cuire au four à 180 °C	00:20:00	00:30:00
Sel fin	kg	0,005			
Eau	L	0,250			
Farine t45	kg	0,150			
Oeufs	Pièce	4,000			
Beurre	kg	0,100	Compotée de pommes Eplucher les pommes, retirer le coeur et les pépins et les tailler en petits cubes Faire un caramel à sec avec le sucre, décuire avec le beurre. Ajouter les cubes de pommes, mélanger et laisser cuire à couvert. Mixer et réserver au frais	00:25:00	00:15:00
Compotée					
Pommes Golden	kg	1,000			
Sucre cristal fin	kg	0,150			
Beurre	kg	0,050			
Chantilly			Craquelin Mélanger le beurre en pommade, le sucre et la farine. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre au frais Détailler des cercles de la taille des choux à l'aide d'un emporte pièce	00:10:00	
Calvados	Btelle	0,015			
Cassonade	kg	0,020			
Mascarpone	kg	0,100			
Crème UHT 35%	L	0,300			
Craquelin			Chantilly au Calvados Mettre au batteur la crème liquide, le mascarpone et le calvados, monter ferme mais pas trop ajouter le sucre à la fin. Mettre en poche avec douille cannelée et réserver au frais	00:05:00	00:05:00
Farine t45	kg	0,050			
Cassonade	kg	0,050			
Beurre	kg	0,040			
Tuile					
Sucre cristal fin	kg	0,040			
Beurre	kg	0,040			

<p>Enfournez dans un four pré-chauffé à 200°C chaleur tournante, jusqu'à ce que le sucre caramélise.</p> <p>Sortez du four, et laissez refroidir sur la plaque de cuisson. Dès que le caramel durcit, dégagez les cercles avec une spatule métallique et les placer sur une autre feuille de papier cuisson. Réservez, de préférence dans un endroit bien sec.</p>		
<p>Dressage</p> <p>Placez la compotée de pommes refroidie dans une poche munie d'une douille unie de 6.</p> <p>Percez les choux à leur base (partie plate, sans craquelin) avec la pointe d'un couteau. Remplir les choux de compotée de pommes.</p> <p>Pochez une boule de Chantilly Calvados sur chaque chou.</p> <p>Déposez une tuile Caramel sur chaque chou</p> <p>Terminez par une petite boule de Chantilly Calvados sur le sommet.</p>	00:10:00	

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