



Fricassée de volaille a l'ancienne, Riz pilaf

Fiche technique de fabrication N°121

Pour Part(s)

Catégorie :

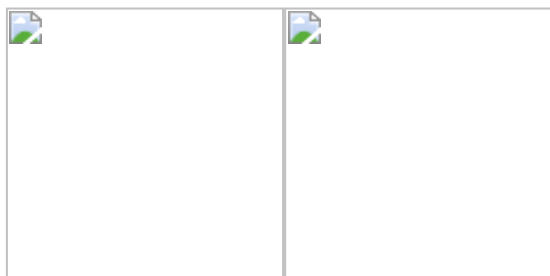
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 9,794 €

Prix de revient TTC Total : 39,177€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 253,899 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,040	Habiller les volailles et les découper a cru	1899-12-30 00:45:00	
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1,000			
Poivre du moulin	kg	0,003	épocher laver et ciseler les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,030			
Fond blanc			FOND BLANC		
Carottes	kg	0,100	Confectionner le fond blanc de volaille avec les carcasses	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:30:00
Poireaux	kg	0,100			
Bouquet garni	Pièce	0,500	CUISSON	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:30:00
Oignons	kg	0,100			
Clous de girofles	pot	1,000			
Finition sauce			FINITION		
Crème liquide UHT entière	L	0,150	Terminer la sauce	1899-12-30 00:10:00	
Garniture					
Champignons de paris	kg	0,125	Rassembler volaille, sauce et garniture	1899-12-30 00:05:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,125			
Beurre	kg	0,050			
Riz long	kg	0,200	GARNITURE	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Sucre en poudre	kg	0,003			
Citrons	kg	0,025			
Oignons	kg	0,050	Champignons escalopés et cuits a blanc		1899-12-30 00:15:00
			Petits oignons glacés a blanc		1899-12-30 00:15:00
			Cuire un riz pilaf	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:15:00
			DRESSAGE		
			Volaille en légumier et riz en légumier.	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Crème brûlée à la chicorée

Fiche technique de fabrication N°2390

Pour Part(s)

Catégorie :

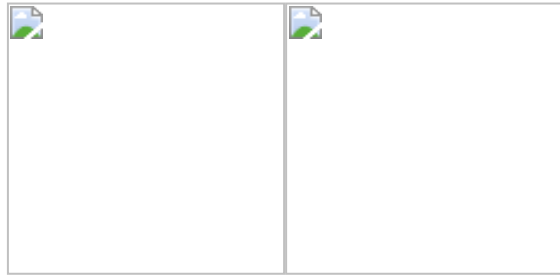
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,752 €




Prix de revient TTC Total : 3,008€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 86,630 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			1		
			APPAREIL DE BASE		
Chicoré extrait liquide	bouteille	0,010	porter a ébullition lait et crème		
Sucre en poudre	kg	0,100	Blanchir jaunes et sucre puis ajouter le mélange lait crème et la chicorée liquide		
Vanille liquide	L	0,010			
Oeufs	Pièce	4,000	passer au chinois + écumer		
Lait 1/2 écrémé	L	0,150			
Crème liquide UHT	L	0,400			
 finition			GARNIR MOULES A CREME		
Cassonade	kg	0,100	garnir les moules (bien remplis)		
décor			disposer sur plaque		
Menthe fraîche	Botte	0,500	CUIRE LES CREMES		
			réserver au froid		1899-12-30 01:00:00
			GLACER LES CREMES		
			poudrer les crèmes de cassonade		
			caraméliser au chalumeau		
			DRESSER LES CREMES		
			Décorer avec les feuilles de menthe		
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		<h1>Mousse au Chocolat</h1>																																																											
Fiche technique de fabrication N°368 Pour <input type="text" value="8"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Chocolats et fruits déguisés"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			  <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 604,209 KJ Descriptif, argumentation :</p>																																																										
Prix de revient TTC par unité : 0,375 € Prix de revient TTC Total : 3,000€ Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,																																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Base</td> </tr> <tr> <td>Lait entier</td> <td>L</td> <td>0,080</td> </tr> <tr> <td>Couverture noire</td> <td>kg</td> <td>0,175</td> </tr> <tr> <td>Sucre en poudre</td> <td>kg</td> <td>0,040</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Pièce</td> <td>5,000</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Chantilly</td> </tr> <tr> <td>Lames boulangerie(10)</td> <td>pièce</td> <td>0,025</td> </tr> <tr> <td>Vanille liquide</td> <td>L</td> <td>0,005</td> </tr> <tr> <td>Crème liquide UHT</td> <td>L</td> <td>0,200</td> </tr> </tbody> </table>			Denrées	Unité	Quantité	Base			Lait entier	L	0,080	Couverture noire	kg	0,175	Sucre en poudre	kg	0,040	Oeufs	Pièce	5,000	Chantilly			Lames boulangerie(10)	pièce	0,025	Vanille liquide	L	0,005	Crème liquide UHT	L	0,200	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Progression</th> <th>Réa.</th> <th>Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">BASE</td> </tr> <tr> <td>1 Mettre le chocolat dans une calotte, faire chauffer le lait et le verser sur le chocolat.</td> <td>00:05:00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 Ajouter 1 jaune d'oeuf et mélanger</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4 Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 Dresser aussitôt</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6 Passer au froid</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">CHANTILLY</td> </tr> <tr> <td>7 Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Progression	Réa.	Sur.	BASE			1 Mettre le chocolat dans une calotte, faire chauffer le lait et le verser sur le chocolat.	00:05:00		3 Ajouter 1 jaune d'oeuf et mélanger			4 Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat			5 Dresser aussitôt			6 Passer au froid			CHANTILLY			7 Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes		
Denrées	Unité	Quantité																																																											
Base																																																													
Lait entier	L	0,080																																																											
Couverture noire	kg	0,175																																																											
Sucre en poudre	kg	0,040																																																											
Oeufs	Pièce	5,000																																																											
Chantilly																																																													
Lames boulangerie(10)	pièce	0,025																																																											
Vanille liquide	L	0,005																																																											
Crème liquide UHT	L	0,200																																																											
Progression	Réa.	Sur.																																																											
BASE																																																													
1 Mettre le chocolat dans une calotte, faire chauffer le lait et le verser sur le chocolat.	00:05:00																																																												
3 Ajouter 1 jaune d'oeuf et mélanger																																																													
4 Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat																																																													
5 Dresser aussitôt																																																													
6 Passer au froid																																																													
CHANTILLY																																																													
7 Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes																																																													
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																																									



Tarte Alsacienne aux pommes

Fiche technique de fabrication N°295

Pour Part(s)

Catégorie :

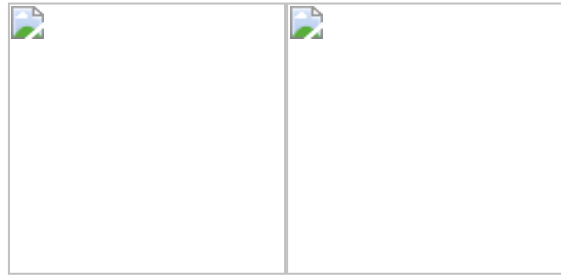
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,764 €

Prix de revient TTC Total : 6,116€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 377,765 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			PATE BRISEE		
Beurre	kg	0,125	1 Réaliser une pâte Brisée sucrée	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,030			
Sucre en poudre	kg	0,030	2 Foncer, pincer	1899-12-30 00:15:00	
Farine t45	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	1,000			
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,050			
Garniture			GARNITURE		
Pommes Golden	kg	0,600	3 Eplucher les pommes, les citronner et les tailler en quartiers	1899-12-30 00:10:00	
Citrons	kg	0,100			
Appareil			APPAREIL		
Sucre en poudre	kg	2,050	4 Réaliser un appareil a crème prise sucré	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	2,050			
Vanille liquide	L	0,005			
Oeufs	Pièce	1,000			
Lait 1/2 écrémé	L	0,200			
Crème liquide UHT	L	0,100			
Finition			CUISSON		
Lames boulangerie(10)	pièce	0,020	5 Disposer harmonieusement les pommes sur le fond de tarte	1899-12-30 00:05:00	
			6 Recouvrir d'appareil a crème prise	1899-12-30 00:10:00	
			7 Cuire au four 180°		
			8 Une fois cuit, saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			9 Sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		