



Tourin blanchi à l'ail

Fiche technique de fabrication N°3028

Pour Part(s)

Catégorie :

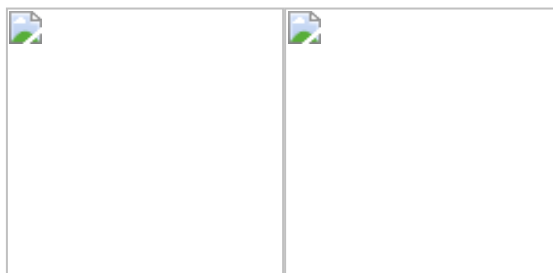
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,231 €




Prix de revient TTC Total : 1,850€


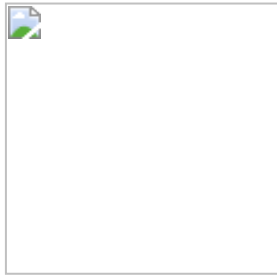
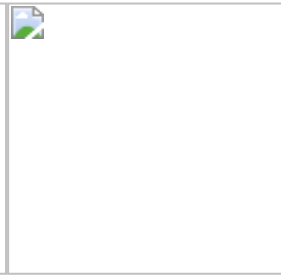
Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 561,836 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base Eplucher l'ail et le hacher faire confire très doucement l'ail haché dans la graisse de canard, sans coloration lorsque l'ail est bien cuit, retirer du feu et ajouter la farine pour réaliser un roux. Réserver		
Farine t45	kg	0,100			
Ail	kg	0,060			
graisse de canard			Réalisation Faire chauffer l'eau, lorsqu'elle est chaude, délayer la quantité nécessaire de roux pour obtenir la consistance d'un velouté. Cuire quelques minutes et assaisonner.		
Vinaigre de vin rouge	L	0,050			
Sel fin	kg	0,005			
Oeufs	Pièce	2,000	Finition Au moment de servir, battre les oeufs en omelette et ajouter un peu de vinaigre rouge. Verser dans le potage chaud mais non bouillant pour ne pas cuire les oeufs. Servir sans attendre.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">CONFIT DE CANARD</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1908</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Volailles"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Canard"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,059 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 8,237€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,222 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Mise en oeuvre</p> <p>Ouvrir les poches ou les boîte de conserves</p> <p>Réchauffer doucement les confit dans la graisse</p> <p>Au moment du service égoutter et les saisir rapidement dans une poele bien chaude pour les rendre croustillant.</p>		
Ail	kg	0,040			
Cuisse de canard confit	Pièce	4,000			
Décors					
Persil frisé kilo	kg	0,020			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1 style="color: green;">Pommes Sarladaises</h1>				
<p>Fiche technique de fabrication N°1452</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,294 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 1,178€</p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 168,496 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Base			BASE			
Graisse de canard	kg	0,040	1 Éplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00		
Pommes de terre sautées	kg	0,800				
Finition						
Sel fin	kg	0,002	2 Émincer en tranche de 3 mm d'épaisseur	1899-12-30 00:10:00		
Persil frisé kilo	kg	0,012				
			3	Faire sauter les pommes de terre à la graisse de canard sur un feu doux. Un fois que les pommes sont cuites poursuivez la cuisson en montant le feu et à couvert pour les faire dorer	00:10:00	00:05:00
			FINITION			
			4	Hacher le persil et l'ail		
			6	Dresser et parsemer d'ail et persil haché	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		



Tarte sablée au noix

Fiche technique de fabrication N°3027

Pour Part(s)

Catégorie :

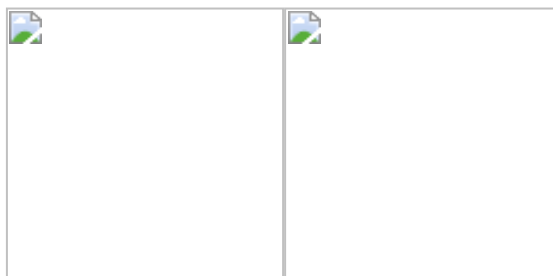
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,744 €




Prix de revient TTC Total : 5,954€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 067,594 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte sabée			<p>pâte sablé</p> <p>Blanchir l'oeuf avec le sucre, ajouter le beurre en pommade, puis la farine avec le sel.</p> <p>Travailler rapidement et former une boule</p> <p>Filmer et réserver au frais</p>		
Sucre cristal fin	kg	0,125			
Farine t45	kg	0,250			
Sel fin	kg	0,005			
Beurre	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	1,000			
Garniture			<p>Garniture</p> <p>Battre le sucre roux avec les oeufs, ajouter la crème épaisse et la cannelle.</p> <p>Ajouter les cerneaux de noix</p>		
Cannelle poudre	kg	0,100			
Cerneaux de noix	kg	0,200			
Crème épaisse	kg	0,250			
Oeufs	Pièce	2,000			
Décor			<p>Cuisson</p> <p>Foncer et pincer les fonds de tarte</p> <p>Ajouter l'appareil au noix</p> <p>Cuire à four chaud 180°C pendant 40 minutes</p>		
Sucre cristal fin	kg	0,050			
Cerneaux de noix	kg	0,050			
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 style="color: green;">Crème anglaise</h1>			
Fiche technique de fabrication N°82 Pour <input type="text" value="0.5"/> Litre(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> ▾ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▾ Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▾ Prix de revient TTC par unité : 1,985 € Prix de revient TTC Total : 0,992€ <b style="color: red;">Produit allergène : Lait, Oeuf,		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 310,120 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,100	1 Clarifier les oeufs	1899-12-30 00:05:00	
Vanille liquide	L	0,005	2 Blanchir les jaunes et le sucre	1899-12-30 00:10:00	
Oeufs	Pièce	4,000	3 Ajouter le lait bouillant	1899-12-30 00:02:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	4 Recuire a la nappe et débarrasser aussitôt	1899-12-30 00:05:00	
			5 Refroidir en cellule	1899-12-30 00:15:00	
			6 Parfumer	1899-12-30 00:03:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		