



# Moules à la Marinière

Fiche technique de fabrication N°173

Pour  Part(s)

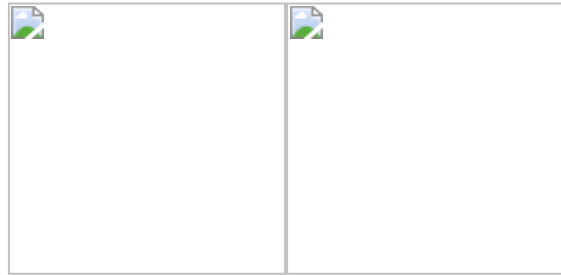
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,638 €

Prix de revient TTC Total : 10,552€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 816,807 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Echalotes	kg	0,075	1 Gratter et laver les moules		
Beurre	kg	0,050			
Moules de bouchot	kg	2,000	2 Ciseler les échalotes		
Poivre du moulin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,075	3 Hacher le persil		
Persil plat kilo	kg	0,010			
<b>Finition</b>			<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,050	4 Suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter le vin blanc, à l'ébullition y metre les moules. Couvrir et laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 8 minutes.	00:05:00	00:10:00
Persil plat kilo	kg	0,010	Les moules sont cuites quand elles sont ouvertes.		
			5 Cuire a feu vif et a couvert		
			<b>FINITION</b>		
			6 Egoutter les moules		
			7 Faire réduire le jus de cuisson de moitié, monter au beurre et ajouter le persil haché		
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 En légumier, napper de jus		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Merlu à la Bordelaise

Fiche technique de fabrication N°1008

Pour  Part(s)

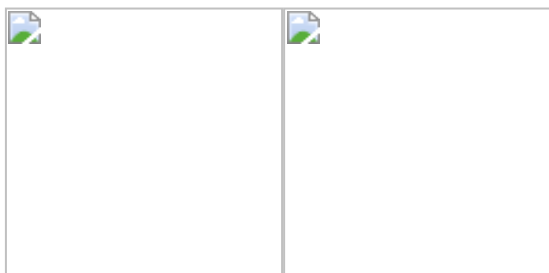
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,106 €

Prix de revient TTC Total : 12,423€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 406,573 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Merlu	kg	0,750	portionner les filets		
<b>Bordelaise</b>			Plaquer les filets et les masquer de garniture. Arroser d'un filet d'huile d'olive	00:10:00	
Echalotes	kg	0,100	<b>GARNITURE</b> Eplucher et laver les légumes Hacher l'ail et le persil, ciseler l'échalote Suer l'ail et l'échalote au beurre, mouiller avec le vin blanc et réduire presque à sec. Mettre au cutter, la chapelure, le jus de citron, le persil et la première préparation pour obtenir un farce. Assaisonner	00:10:00	00:05:00
Beurre	kg	0,050			
Chapelure	kg	0,100			
Poivre du moulin	kg	0,001			
Sel fin	kg	0,001			
Huile d'olives	L	0,050			
Vin blanc	L	0,050			
Citrons	kg	0,050	<b>CUISSON</b> Cuire à four chaud 170°C		00:15:00
Persil plat kilo	kg	0,025			
<b>Finition</b>					
Citrons	kg	0,025	<b>DRESSAGE</b> Dresser les filets sur assiettes accompagnés de la garniture et décorer avec du persil et des rondelle de citron cannelées.		
Persil plat kilo	kg	0,010			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Risotto aux Asperges vertes

Fiche technique de fabrication N°1388

Pour  Part(s)

Catégorie : **Garnitures** ▼

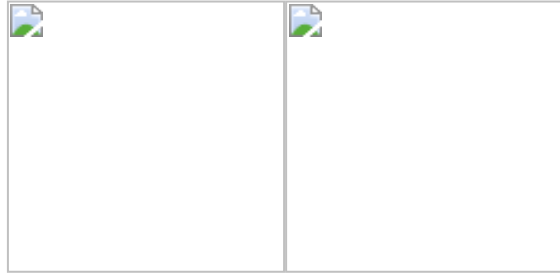
Sous-Catégorie : **Garnitures simples** ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,557 €

Prix de revient TTC Total : 2,228€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 29,574 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Oignons	kg	0,050	Eplucher, laver et ciseler l'oignon		
Huile d'olives	L	0,025	Peler la base des asperges vertes		
Riz Arborio	kg	0,200	Faire sauter doucement au beurre les asperges.	00:10:00	
Vin blanc	L	0,100	Les tailler en dès et les incorporer dans le risotto cuit		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025			
<b>Garniture</b>			<b>risotto</b>		
Asperge verte	kg	0,125	Suer les oignons ciselés à l'huile d'olive		00:05:00
Parmesan rapé 500g	kg	0,010	ajouter le riz, nacrer		
<b>Finition</b>					
Cerfeuil	Botte	0,005	mouiller vin blanc et faire réduire en remuant constamment	00:05:00	
Crème UHT 35%	L	0,050	Ajouter progressivement le fond blanc sans cesser de remuer à feu doux. le riz est cuit lorsqu'il ne croque plus sous la dent.	00:05:00	00:20:00
			<b>finition</b>		
			Ajouter les asperges, la crème et le parmesan Rectifier l'assaisonnement.	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



# Cannelés de Bordeaux

Fiche technique de fabrication N°3030

Pour  Pièces

Catégorie :

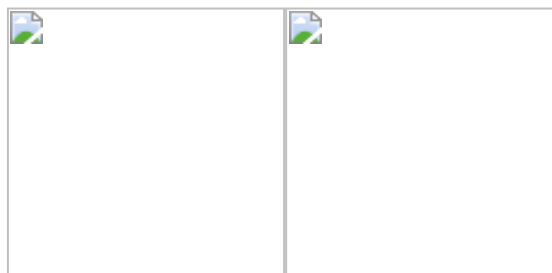
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,040 €

Prix de revient TTC Total : 0,997€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 93,777 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<p><b>Pâte</b></p> <p>Si vous utiliser des gousse de vanille, les fendres en deux, gratter les graines avec un couteau et mettre le tout dans le lait.</p> <p>Porter à ébullition, couper et laisser infuser.</p> <p>Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre, ajouter la farine, le beurre fondu refroidi et le rhum. Terminer par le lait infuser à la vanille.</p> <p>Filmer et réserver au frais 24h</p>		
Rhum pâtisserie	Btelle	0,050			
Vanille liquide	L	0,005			
Sucre cristal fin	kg	0,125			
Farine t45	kg	0,063			
Beurre	kg	0,025			
Oeufs	Pièce	1,500			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
			<p><b>Cuisson</b></p> <p>Beurrer les moules, les garnir au 3/4 avec l'appareil et enfourner à 250°C pendant 5 minutes, réduire à 200 °C et terminer la cuisson pendant 30 minutes.</p>		00:40:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	