

Tarte fine tomates cerises mozzarella

Fiche technique de fabrication N°2737

Pour Part(s)

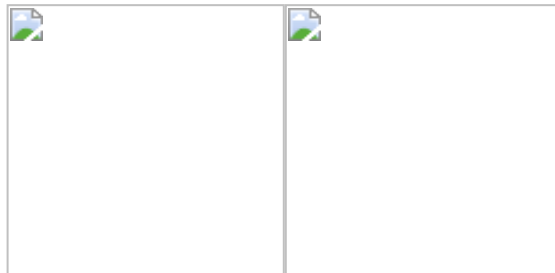
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,772 €

Prix de revient TTC Total : 7,089€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 272,324 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte					
Farine t45	kg	0,120	1 Pâte Réaliser une pâte feuilleté	00:20:00	00:20:00
Sel fin	kg	0,002			
Eau	L	0,060	2 Abaisser des cercles	00:20:00	
Margarine feuilletage	kg	0,090			
Garniture					
Mozzarella	kg	0,400	3 Garniture Couper les tomates cerises en deux	00:10:00	
Huile d'olives	L	0,040			
Herbes de Provence	kg	0,002	4 Les déposer sur les disques de pâtes feuilletés	00:10:00	
Poivre blanc	kg	0,002			
Tomates cerise	kg	0,400	5 détailler la mozzarella en tranches fines et en disposer sur les tomates	00:10:00	
Basilic	Botte	0,400			
			6 Arroser d'huile d'olive et parsemer de basilic	00:05:00	
			7 Cuisson Cuire à four chaud 200°C		00:10:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Papillote de rouget, beurre anisé et compotée de fenouil

Fiche technique de fabrication N°2940

Pour Part(s)

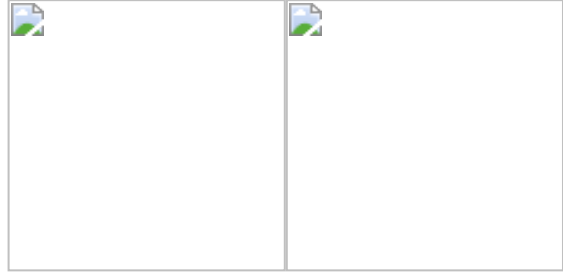
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,705 €

Prix de revient TTC Total : 10,822€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 843,278 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Sel fin	kg	0,003	1 Habiller et lever les filets des rougets. Eplucher et laver les légumes	00:20:00	
Poivre blanc	kg	0,003			
Rougets Grondin	kg	1,000			
Garniture			Garniture		
Carottes	kg	0,050	2 Ciseler les échalotes Emincer le fenouil Emincer les carottes en paysanne	00:10:00	
Fumet de poisson 750 g	boîte	0,025			
Echalotes	kg	0,050			
Vin blanc	L	0,050			
Fenouil bulbes	kg	0,500			
Huile d'olives	L	0,050			
Sauce			Cuisson		
Echalotes	kg	0,050	3 faire suer le fenouil et les carotes à l'huile d'olive, mouiller avec un peu de vin blanc et le fumet de poisson. Laisser compoter lentement. Rectifier l'assaisonnement	00:10:00	00:20:00
Vin blanc	L	0,050			
Beurre	kg	0,125			
Badiane	kg	0,010			
Décors			Sauce		
Aneth	Botte	0,250	4 Réaliser un beurre blanc en infusant la badiane avec le vin blanc et les échalotes.	00:10:00	00:05:00
Citrons	kg	0,050			
			Montage		
			5 Découper les papier sulfurisé, disposer la compotée de fenouil égouttée, ajouter le poisson dessus, une rondelle de citron et une branche d'aneth. Assaisonner et refermer la papillote. Cuire à four chaud	00:15:00	00:10:00
			Dressage		
			6 Disposer les papillotes dans les assiettes dès la sortie du four et envoyer la sauce en saucière.		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

Poires d'amour au chocolat

Fiche technique de fabrication N°2941

Pour Part(s)

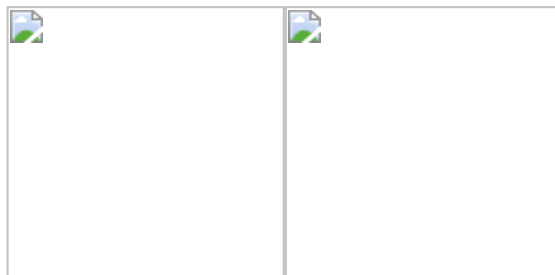
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,179 €

Prix de revient TTC Total : 4,715€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 385,654 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 Base laver et éplucher les poires Découper les poires cuites et refroidies en cubes de 2 cm Réaliser un coulis de poires avec les parures	00:20:00	00:25:00
Poires	kg	0,800			
Sirop			2 Sirop Réaliser un sirop avec le sucre, l'eau, la vanille, le rhum et la badiane. Pocher les poires et quand elle sont cuites les laisser refroidir dans le sirop.	00:05:00	00:25:00
Vanille liquide	L	0,005			
Badiane	kg	0,010			
Rhum pâtisserie	Btelle	0,005			
Sucre cristal fin	kg	0,200			
Glaçage			3 Glaçage Faire fondre la couverture et le beurre au bain marie. Piquer les cubes de poires sur une brochette et les glacer avec le chocolat. Saupoudrer de poudre de noisettes	00:15:00	00:05:00
Couverture noire	kg	0,200			
Beurre	kg	0,050			
Décors			4 Dressage Mettre le coulis de poire au centre des assiettes, disposer les brochettes autour et décorer avec feuille de menthe et poudre de noisettes.	00:10:00	
noisettes poudre	kg	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		