

Terrine de volaille aux épinards

Fiche technique de fabrication N°916

Pour Kilo(s)

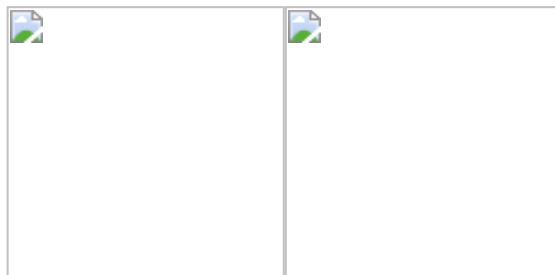
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 12,676 €

Prix de revient TTC Total : 6,338€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 189,018 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Vin blanc	L	0,050	1 Eplucher et ciseler les échalotes Laver les épinards Couper 500g de blanc de volaille en cube et le reste en lanières	00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
Beurre	kg	0,010			
Blanc de volaille	kg	0,250			
Echalotes	kg	0,050	Farce		00:30:00
Crème épaisse	kg	0,150			
Garniture			2 Faire mariner les cubes de volaille avec echalotes ciselées et vin blanc, assaisonner.		
Poivre du moulin	kg	0,003	3 Egoutter puis mixer les cubes au robot coupe et ajouter la crème épaisse	00:05:00	
Porto rouge	Btelle	0,025			
Epinards en branches frais	kg	0,100			
Sel fin	kg	0,003			
Beurre	kg	0,025	Garnitures	00:05:00	00:20:00
Blanc de volaille	kg	0,050			
Sauce					
Fond brun lié 750 g	kg	0,100	4 Mariner les lanières avec le porto Suer les épinards au beurre		
Porto rouge	Btelle	0,100			
			Montage et cuisson		
			5 Mettre un couche de farce dans le fond d'une terrine huilée, disposer les feuilles d'épinards suées, couvrir d'une nouvelle couche de farce, mettre les lanières marinées au porto et terminer avec la farce. Cuire au four au bain marie 75°C à coeur	00:10:00	00:60:00
			Dressage		
			6 Trancher la terrine bien refroidie et servir avec une réduction de porto et de fond brun.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

OSSO BUCCO A LA NAPOLITAINE

Fiche technique de fabrication N°624

Pour Part(s)

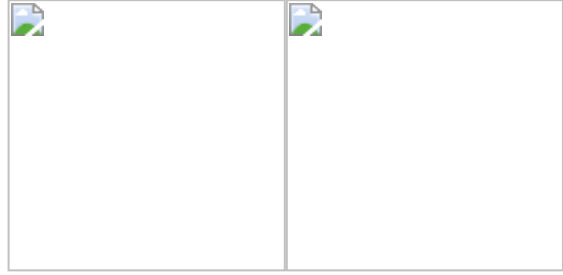
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,642 €

Prix de revient TTC Total : 14,568€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 054,453 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			GARNITURE AROMATIQUE		
Osso bucco	kg	1,000	1 Eplucher, laver les légumes et les tailler en fine brunoise	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,050	BASE		
Huile d'olives	L	0,050	2 Fariner les osso bucco, les colorer dans un sautoir	00:10:00	
Garnit. aromat.			3 Les ranger dans un rondau, ajouter la garniture aromatique et faire suer	00:10:00	
Carottes	kg	0,050			
Céleri branche	kg	0,025	4 Déglacer au vin blanc, et mouiller de fond de veau lié	00:05:00	
Bouquet garni	Pièce	0,500			
Ail	kg	0,015	5 Cuire a four et a couvert		00:60:00
Oignons	kg	0,050			
Tomate pelée 4/4	boîte	0,500	6 En fin de cuisson rectifier l'assaisonnement	00:05:00	
Sauce			GARNITURE ET FINITION		
Poivre du moulin	kg	0,003	7 Monder les tomates et réaliser une tomate concassée cuite	00:05:00	00:15:00
Sel fin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,100	8 Tailler des zestes d'oranges et de citron, et les blanchir, tailler une tranche d'orange cannellée par osso bucco	00:05:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,025			
Garniture			9 Hacher le persil	1899-12-30 00:30:00	
Tomates	kg	0,400			
Oranges	kg	0,050	10 Ajouter les zestes blanchis a la sauce des osso bucco	00:05:00	
Ail	kg	0,005			
Persil plat kilo	kg	0,010	DRESSAGE		
Citrons	kg	0,050	11 Placer les osso bucco dans un plat creux, napper de sauce	00:05:00	
Echalotes	kg	0,050	12 Placer une tranche d'orange sur chaque osso, un bouquet de tomate concassée au centre de la tranche d'orange et une pointe de persil sur la tomate	00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

SPAGHETTI NAPOLITAINE

Fiche technique de fabrication N°579

Pour Part(s)

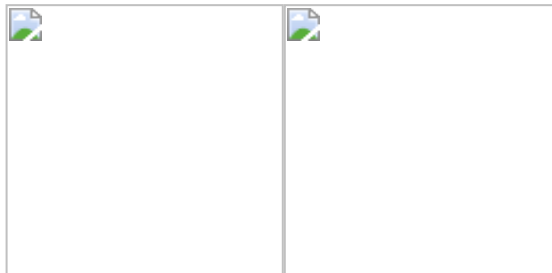
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,254 €

Prix de revient TTC Total : 5,016€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 787,757 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,040	1 Cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante et salée		00:10:00
Huile de tournesol	L	0,040			
Spaghetti	kg	0,320	2 Egoutter et lier au beurre	00:05:00	
Gros sel	kg	0,002			
Sauce tomate			3 Rectifier l'assaisonnement		
Carottes	kg	0,040			
Bouquet garni	Pièce	0,400			
Beurre	kg	0,020	SAUCE TOMATE		
Poivre du moulin	kg	0,002	4 eplucher, laver les légumes et les tailler en mirepoix. Tailler la poitrine en dès	00:15:00	
Sel fin	kg	0,002			
Farine t45	kg	0,020	5 Marquer en cuisson la sauce tomate	00:10:00	
Ail	kg	0,008			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,020	6 Cuire		00:40:00
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,040			
Oignons	kg	0,040	7 Passer au moulin a légumes puis au chinois	00:05:00	
Poitrine fumée	kg	0,080			
Fondue de tomate			8 Réserver au bain-marie		
Echalotes	kg	0,020			
Bouquet garni	Pièce	0,400	FONDUE DE TOMATE		
Beurre	kg	0,020	9 Monder les tomates, ciseler les échalotes	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	10 Concasser les tomates	00:05:00	
Ail	kg	0,008			
Tomates grosses	kg	0,400	11 Marque en cuisson et étuver une tomate concassée		00:15:00
Finition					
Parmesan	kg	0,040	DRESSAGE		
			12 Spaghetti en légumier, sauce tomate en saucière, fondue de tomate en saucière et parmesan en ramequin	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pannacotta

Fiche technique de fabrication N°2594

Pour Part(s)

Catégorie :

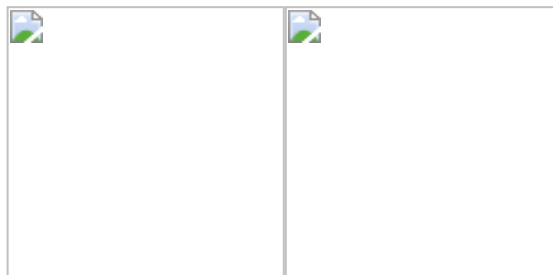
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,632 €

Prix de revient TTC Total : 2,528€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 105,295 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Gélatine en feuille	Feuille	2,400	1 faire ramollir les feuilles de gélatines dans de l'eau froide		00:05:00
Sucre en poudre	kg	0,060			
Vanille liquide	L	0,002	coulis		
Crème liquide UHT	L	0,400	2 passer les framboises au cutter avec le sucre et le jus de citron.	00:05:00	
Sauce					
Framboises surgelées	kg	0,100	3 passer au chinois et réserver au froid	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,080			
Pulco citron	btelle	0,020	Pannacotta		
Décors					
Menthe fraîche	Botte	0,100	4 faire chauffer la crème liquide avec le sucre et la gousse de vanille fendue. Ajouter la gélatine, passer au chinois,		00:10:00
			5 Mouler dans les verres et faire prendre au froid		00:60:00
			dressage		
			6 sortir les panacota et couler une fine couche de coulis dessus décorer avec feuilles de menthe	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		