

# Oeufs pochés en Meurettes

Fiche technique de fabrication N°187

Pour  Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes

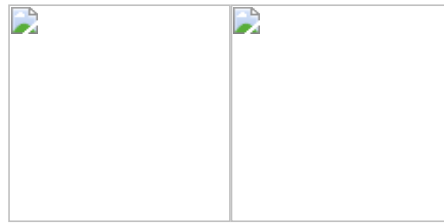
Sous-Catégorie : Oeufs

Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,365 €

Prix de revient TTC Total : 5,460€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 067,287 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>CROUTONS</b>		
Oeufs	Pièce	4,000	1 Tailler les tranches de pain de mie en ronds	00:10:00	
<b>Croutons</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,033	2 Sauter au beurre	00:05:00	
Tranche de pain de mie	Pièce	4,000	3 Réserver		
<b>Sauce</b>			<b>SAUCE</b>		
Carottes	kg	0,067	4 Pocher les oeufs au vin rouge	00:10:00	
Bouquet garni	Pièce	0,667	<b>GARNITURE</b>		
Beurre	kg	0,013	5 Réaliser une sauce bourguignonne (technique des petites sauces brunes)	00:15:00	00:15:00
Farine t45	kg	0,013	<b>DRESSAGE</b>		
Vin rouge	L	0,333	6 Poitrine fumée, détaillée en lardon, blanchie, sautée	00:05:00	00:05:00
Ail	kg	0,007	7 Champignons escalopés et sautés	00:05:00	00:05:00
Fond brun lié 750 g	kg	0,033	8 Petits oignons glacés a brun		00:15:00
Oignons	kg	0,067	9 Déposer l'oeuf poché sur le crouton de pain de mie sauté, napper de sauce et disposer la garniture autour	00:10:00	
<b>Garniture</b>			10 Décor avec persil haché	1899-12-30 00:02:00	
Champignons de paris	kg	0,167			
Beurre	kg	0,067			
Poitrine fumée	kg	0,167			
Huile de tournesol	L	0,067			

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# Quenelles de poisson au coulis de langoustines

Fiche technique de fabrication N°1222

Pour  Part(s)

Catégorie :

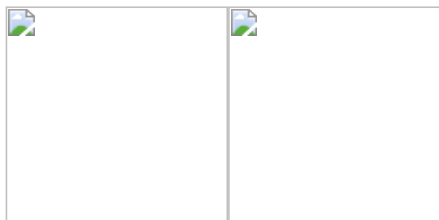
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,090 €

Prix de revient TTC Total : 8,362€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 574,199 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Farce</b>					
Beurre	kg	0,040	<b>Base</b> 1 Hacher la chair de poisson au cutter et assaisonner. Ajouter la panade, bien mélanger et ajouter les oeufs entiers une après l'autre.	00:20:00	
Sucre en poudre	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Farine t45	kg	0,060	<b>Pâte à chou</b> 2 Réaliser une panade ( pâte à chou sans les oeufs)	00:15:00	
Oeufs	Pièce	1,600			
Piment de Cayenne	pièce	0,002	<b>CUISSON</b> 3 Former des boudins de farce et les faire pocher dans de l'eau bouillante salée	00:10:00	00:15:00
Filet de lieu frais	kg	0,400			
Lait 1/2 écrémé	L	0,100			
<b>Sauce</b>					
Carottes	kg	0,040	<b>DECOR</b> 4 Décortiquer les langoustines	00:10:00	
Echalotes	kg	0,040			
Estragon	Botte	0,100	5 réserver pour la sauce. 6 sauter les langoustines au beurre.	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,020			
Sel fin	kg	0,002			
Vin blanc	L	0,040	<b>SAUCE</b> 7 Réaliser une sauce américaine avec les carapaces de langoustines 8 fouler au chinois, ajouter la crème, réduire , vérifier l'assaisonnement.	00:15:00	00:30:00
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,020			
Cognac	Btelle	0,020			
Langoustines surgelees	kg	0,200	<b>DRESSAGE</b> 9 quenelle en plat sabot ou assiette 10 napper de sauce. 11 gonfler au four. 12 décorer avec les langoustines sautées	00:05:00	00:10:00
<b>Décors</b>					
Ciboulette	Botte	0,080			
Tomates cerise	kg	0,050			
Citrons	kg	0,080			

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

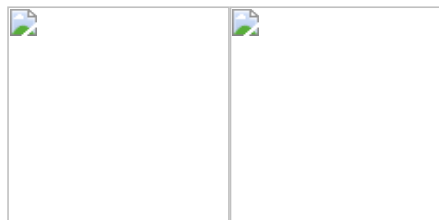
# Endives braisées

Fiche technique de fabrication N°938

Pour  Part(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,527 €   
 Prix de revient TTC Total : 2,107€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 24,217 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Endives	kg	0,400	1 Eliminer les feuilles fanées et éliminer le talon	1899-12-30 00:05:00	
<b>Garnit. aromati.</b>					
Carottes	kg	0,080	2 Laver les endives entières	1899-12-30 00:10:00	
Bouquet garni	Pièce	0,040			
Beurre	kg	0,040	3 Blanchir les endives a l'eau bouillante	1899-12-30 00:05:00	
Ail	kg	0,008			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,040	4 Bien égoutter et mettre en forme	1899-12-30 00:05:00	
Oignons	kg	0,080			
Couenne de porc	kg	0,040			
			<b>GARNITURE AROMATIQUE</b>		
			5 Eplucher et laver les carottes, et les émincer	1899-12-30 00:05:00	
			<b>CUISSON</b>		
			6 Suer la garniture aromatique, disposer les endives sur la garniture	1899-12-30 00:15:00	
			7 Mouiller fond blanc, placer la couenne sur les endives et cuire au four a couvert	1899-12-30 00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			11 Disposer les endives autour de la viande et entourer de fond brun	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Brioche aux pralines

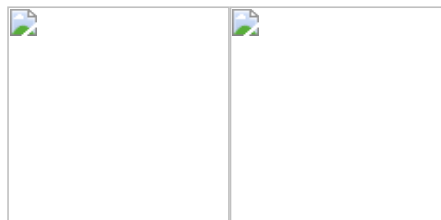
Fiche technique de fabrication N°2967

Pour  Part(s)

Catégorie :   
 Sous-Catégorie :   
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,195 €  
 Prix de revient TTC Total : 4,780€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 208,955 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Farine t45	kg	0,233	1 <b>Base</b> Réaliser une pâte à brioche la ille si possible et réserver au froid	00:25:00	00:60:00
Levure de boulangerie	kg	0,017			
Sucre cristal fin	kg	0,067	2 <b>Garniture</b> Concasser les pralines	00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Beurre	kg	0,113			
Oeufs	Pièce	2,667	3 <b>Montage</b> Dégazer la pâte et l'abaisser sur la table farinée en un grand rectangle. Dorer à l'oeuf et parsemer de pralines concassées Rouler en boudin et détailler des tranches de 4cm d'épaisseurs. Les disposer dans un moule à manqué beurré, dorer et terminer avec le sucr en grains. Couvrir et laisser pousser dans un en endroit tiède 25°C		
<b>Garniture</b>					
Pralines roses	kg	0,100			
<b>Finition</b>					
Sucre en grains blanc	kg	0,067	4 <b>Cuisson</b> Enfourner à four chaud et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée	00:05:00	00:30:00
Oeufs	Pièce	0,667			

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

# Crème anglaise

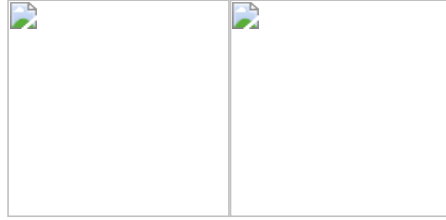
Fiche technique de fabrication N°82

Pour  Litre(s)

Catégorie :   
 Sous-Catégorie :   
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,718 €  
 Prix de revient TTC Total : 0,859€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 310,120 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
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	

