

# Soupe a l'oignon gratinée

Fiche technique de fabrication N°139

Pour  Part(s)

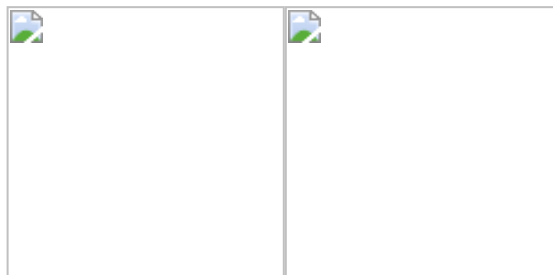
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,86 €

Prix de revient TTC Total : 3,44€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 129,18 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,04	1 Eplucher et émincer les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,40	2 Compoter les oignons sans coloration		
Gros sel	kg	0,40	3 Mouiller et cuire quelques minutes	1899-12-30 00:10:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,04	4 Vérifier l'assaisonnement	1899-12-30 00:05:00	
Oignons	kg	0,40	<b>ELEMENTS DE GRATIN</b>		
<b>Gratin</b>			5 Râpé le gruyère	1899-12-30 00:05:00	
Pain baguette	Pièce	0,08	6 Sécher les rondelles de baguette au four	1899-12-30 00:10:00	
Emmental entier	kg	0,20	<b>FINITION ET DRESSAGE</b>		
			7 Dresser le potage en bol	1899-12-30 00:10:00	
			8 Poser sur le potage le pain séché	1899-12-30 00:05:00	
			9 Recouvrir de gruyère et gratiner	1899-12-30 00:05:00	
			10 Servir aussitôt	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Suprême de volaille farci, sauce au brie de Meaux

Fiche technique de fabrication N°1840

Pour  Part(s)

Catégorie :

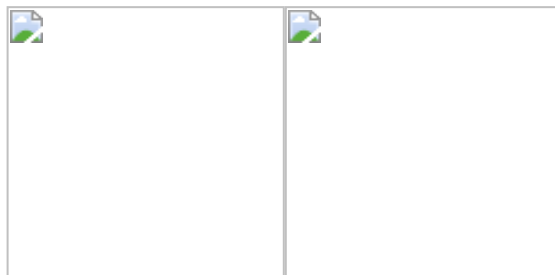
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,78 €

Prix de revient TTC Total : 15,13€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 635,67 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Enfoncer un couteau filet de sole à l'intérieur de chaque filets de poulet dans le sens de la longueur, afin de créer une ouverture qui vous permettra d'y insérer la farce.  Assaisonner	00:15:00	
Filet de poulet	Pièce	4,00			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Crépine	kg	0,10			
<b>farce</b>			<b>Farce</b> Réhydrater les cèpes secs.  Egoutter et faire suer au beurre, assaisonner. Concasser grossièrement lorsque les champignons sont cuits.  Réaliser une farce mousseline de volaille et y incorporer les cèpes concassés.  farcir les filets de poulet et les envelopper de crépine de porc en serrant bien puis dans un film alimentaire.	00:20:00	00:10:00
Escalopes de volailles	pièce	2,00			
Oeufs	Pièce	0,80			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Cepes secs	kg	0,02			
<b>cuisson</b>			<b>Cuisson</b> Passer les ballotines 20 minutes à la vapeur.  Une fois cuite déballer les ballotines et les saisir dans un sautoir pour les colorer	00:10:00	00:30:00
Beurre	kg	0,04			
Farine t45	kg	0,04			
Beurre	kg	0,04			
Brie de Meaux AOC	kg	0,04			
Fond brun lié 750 g	kg	0,04			
Echalotes	kg	0,02			
Vin blanc	L	0,04			
<b>décors</b>			<b>Sauce</b> Dégraisser le sautoir ajouter les échalotes ciselées, suer et déglacer au vin blanc. Réduire et ajouter le fond brun, réduire de nouveau.  Ajouter la crème et le brie de Meaux sans sa croute.  Laisser mijoter, assaisonner et mixer au besoin.	00:15:00	00:15:00
Cerfeuil	Botte	0,08			
<b>Hygiène</b>			<b>Dressage</b>	00:15:00	
Erreurs à ne pas commettre					
			Maitrise des Points critique	Conservation	

# Flan aux champignons, caramel au madère

Fiche technique de fabrication N°1156

Pour  Part(s)

Catégorie :

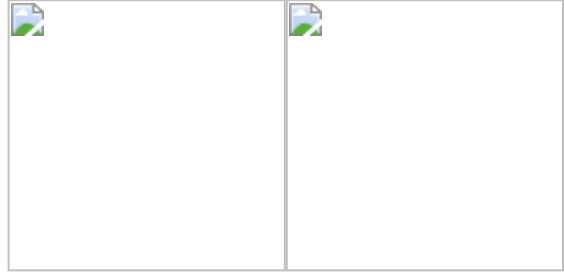
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,36 €

Prix de revient TTC Total : 5,43€

**Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 327,27 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Champignons de paris	kg	0,40	Laver rapidement les champignons et les écalotes		
Echalotes	kg	0,04	Ciseler l'échalotes et hacher les champignons		
Beurre	kg	0,04	Réaliser une duxelles de champignons		
Citrons	kg	0,04			
<b>Appareil</b>			<b>APPAREIL</b>		
Beurre	kg	0,02	Réaliser un appareil à crème prise salé		
Sucre en poudre	kg	1,60	Rassembler la duxelles de champignons et l'appareil à crème prise		
Madère	L	0,04	assaisonner		
Oeufs	Pièce	1,60	Réaliser un caramel avec le sucre et un peu de madère		
Lait 1/2 écrémé	L	0,10	Coler le caramel au fond des moules		
Persil plat kilo	kg	0,02	<b>CHEMISAGE</b>		
Crème UHT 35%	L	0,10	beurrer des moules individuelles ou terrine.		
<b>Caramel</b>					
Sucre en poudre	kg	0,04	Garnir avec l'appareil au champignons.		
Madère	L	0,02	Cuire au bain marie		
<b>Décors</b>					
Persil plat kilo	kg	0,01			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Purée de Carottes

Fiche technique de fabrication N°2837

Pour  Part(s)

Catégorie :

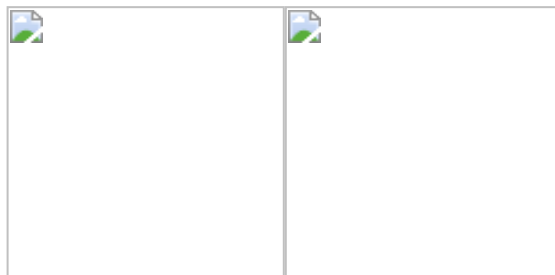
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,55 €

Prix de revient TTC Total : 2,18€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 44,64 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Carottes	kg	1,00	<b>base</b> 1 Eplucher, laver et tailler les carottes en rondelles. Cuire les carottes à l'anglaise		00:30:00
Sel fin	kg	0,03			
Beurre	kg	0,07			
Lait 1/2 écrémé	L	0,07			
			2 les passer au moulin à légumes	00:05:00	
			3 Terminer et mettre au point la purée avec le lait chaud et le beurre	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°517

Pour  Part(s)

Catégorie :

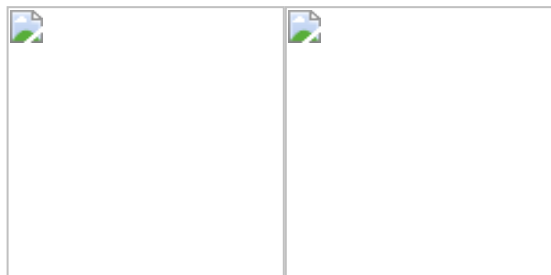
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,91 €

Prix de revient TTC Total : 3,63€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 191,68 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte a choux</b>			<b>PATE A CHOUX</b>		
Beurre	kg	0,05	1 Réaliser une pâte a choux	1899-12-30 00:15:00	
Farine t45	kg	0,08			
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	2,50	2 Dresser des Paris- Brest de 8 personnes	1899-12-30 00:10:00	
Eau	L	0,13			
<b>Crème mousseline</b>			<b>CREME MOUSSELINE</b>		
Beurre	kg	0,13	3 Dorer et parsemer d'amandes effilées	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,06			
Praliné	kg	0,02	5 Cuire		1899-12-30 00:30:00
Farine t45	kg	0,04			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
Oeufs	Pièce	2,00	6 Réaliser une crème pâtissière, ajouter la moitié du beurre a chaud.	1899-12-30 00:20:00	
<b>Décor</b>					
Amandes effilées	kg	0,03	7 refroidir. Ajouter l'autre moitié du beurre en pomade et foisonner. Parfumer au praliné	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:20:00
			<b>MONTAGE</b>		
			8 Ouvrir les paris Brest en deux et garnir de crème	1899-12-30 00:05:00	
			9 Saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			10 Sur papier rond dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

