

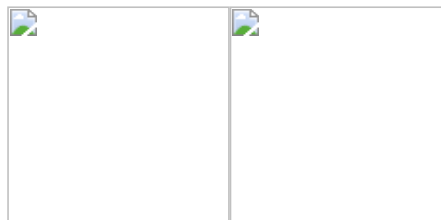
# Mousse d'avocats au crabe

Fiche technique de fabrication N°1383

Pour  Couvert(s)

Catégorie :    
 Sous-Catégorie :    
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,240 €   
 Prix de revient TTC Total : 12,959€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 607,411 KJ   
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Laitue	Pièce	0,200	Ouvrir les avocats en deux, retirer le noyau	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005	Décoller la chair		
Avocats pièce	Pièce	2,000			
Aneth	Botte	0,100	Mixer la chair des avocats avec du jus de citron.	00:05:00	
Tomates cerise	kg	0,200			
Citrons	kg	0,500	Ajouter la crème fraîche, les pluches d'aneth, assaisonner		
Crème épaisse	kg	0,100	Dresser la mousse dans des verrines	00:05:00	
Chair de crabe	kg	0,250			
<b>Sauce</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005	Emietter la chair de crabe	00:05:00	
Citrons	kg	0,500	Couper les tomates cerises en 4		
Crème épaisse	kg	0,100			
			répartir la crème acidulée sur la mousse d'avocats, décorer avec la chair de crabe les autres éléments de décors	00:15:00	
			Décorer de pluches d'aneth		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# LONGE DE PORC POELEE AUX PRUNEAUX

Fiche technique de fabrication N°776

Pour  Part(s)

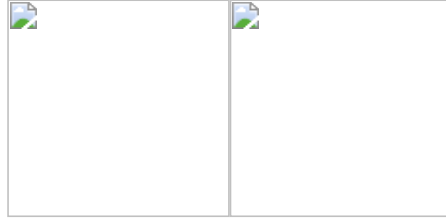
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,216 €

Prix de revient TTC Total : 8,862€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 704,467 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,040	1 Parer et dégraisser la longe	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,003	2 Ficeler	00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Longe de porc	kg	0,800			
<b>Garnit. arom.</b>			<b>GARNITURE AROMATIQUE</b>		
Carottes	kg	0,100	3 Eplucher laver les légumes	00:10:00	
Bouquet garni	Pièce	0,500			
Tomates grosses	kg	0,050	4 Tailler en mirepoix	00:05:00	
Oignons	kg	0,100			
<b>Fond de poêlage</b>			<b>CUISSON</b>		
Poivre du moulin	kg	0,003	5 Marquer en cuisson la longe poêlée et cuire au four a couvert	00:10:00	00:60:00
Sel fin	kg	0,003			
Vin blanc	L	0,040	6 En fin de cuisson réaliser le fond de poêlage et ajouter les pruneaux dénoyautés	00:10:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,200			
<b>Garniture</b>			7 Glacer	00:10:00	
Pruneaux	kg	0,060			
<b>Décor</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Cresson botte	Botte	0,500	8 Entière sur plat ovale, cresson en décor et fond de poêlage a part	00:05:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

# GRATIN DE CHOUX FLEUR

Fiche technique de fabrication N°1744

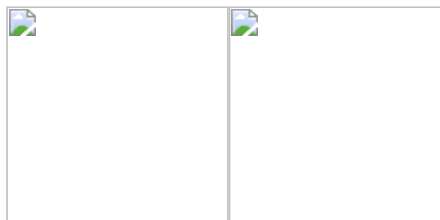
Pour  Couvert(s)

Catégorie :   
 Sous-Catégorie :   
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,212 €

Prix de revient TTC Total : 4,849€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 860,436 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>1 CHOUX FLEUR</b>		
Choux fleur pièce	kg	1,000	Parer, détailler en bouquet et mettre a tremper dans de l'eau vinaigré. Cuire le chou fleur a l'anglaise.	1899-12-30 00:10:00	
Gros sel	kg	0,050			
<b>Sauce Béchamel</b>			<b>2 SAUCE BECHAMEL</b>		
Beurre	kg	0,050	Réaliser un roux blanc et le faire refroidir	1899-12-30 00:15:00	
Sel fin	kg	0,010			
Farine t45	kg	0,050	Monter le lait a ébullition avec un peu de noix de muscade ; verser le lait sur le roux sans arrêter de remuer. Rectifier l'assaisonnement.		
Sucre en poudre	kg	0,010			
Poivre blanc	kg	0,010			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500			
<b>Finition</b>			<b>3 MONTAGE</b>		
Beurre	kg	0,050	Beurrer un plat sabot. Déposer le chou fleur sur tout le plat par petits morceaux. Verser la béchamel dessus et recouvrir avec le gruyère râpé.	1899-12-30 00:15:00	
Emmental entier	kg	0,150			
			Mettre au four environ 25 minutes a 180°C.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

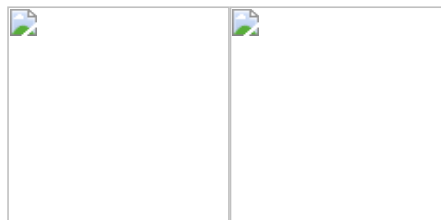
# Tarte fine aux pommes

Fiche technique de fabrication N°2065

Pour  Part(s)

Catégorie :   
 Sous-Catégorie :   
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,504 €  
 Prix de revient TTC Total : 2,018€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 822,986 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte feuilletée</b>			<b>PATE</b>		
Margarine feuilletage	kg	0,100	1 Réaliser une pâte feuilletée a 6 tours	1899-12-30 00:30:00	1899-12-30 01:00:00
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,150	2 Abaisser en disque de 10 cm	1899-12-30 00:10:00	
Eau	L	0,075			
<b>Garniture</b>			4 Garnir avec les pommes emincées et cuire a four chaud	1899-12-30 00:10:00	
Pommes Golden	kg	0,500			
Sucre en poudre	kg	0,103			
Citrons	kg	0,050			
			<b>GARNITURE</b>		
			5 Eplucher, ouvrir, citronner, les pommes	1899-12-30 00:10:00	
			6 Emincer, napper de beurre, soupoudrer de sucre		
			<b>FINITION</b>		
			7 lustre beurre, ajouter boule de glace vaille	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

