



Quiche aux échalotes confites et chèvre

Fiche technique de fabrication N°2480

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

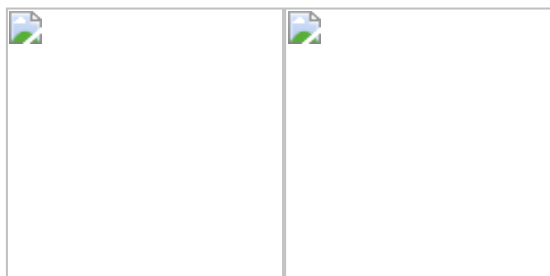
Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,331 €

Prix de revient TTC Total : 5,326€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 089,251 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			1 Base Réaliser une pâte Brisée	00:20:00	
Beurre	kg	0,063			
Sel fin	kg	0,003	2 Eplucher et Emincer la moitié des échalotes garder les autres entières	00:05:00	
Farine t45	kg	0,125			
Oeufs	Pièce	0,500	3 Suer les échalotes émincer au beurre sans coloration et cuire les autre dans un sautoir avec du beurre et un peu d'eau à couvert jusqu'à ce qu'elle soit fondantes	00:05:00	00:15:00
fondue d'échalotes					
Echalion	kg	0,100			
Beurre	kg	0,025	4 Réaliser un appareil à crème prise salé et ajouter le fromage de chèvre émietté	00:05:00	
Huile d'olives	L	0,025			
Sel fin	kg	0,003	5 Foncer un cercle avec la pâte Brisée, mélanger l'appareil et les échalotes émincées, garnir la tarte Enfin disposer les échalote entières	00:10:00	
appareil au chevre					
Sel fin	kg	0,003			
Sucre en poudre	kg	0,003			
Fromage de chèvre frais	kg	0,050			
Oeufs	Pièce	2,000	6 Cuire à four chaud 180°C		00:30:00
Lait 1/2 écrémé	L	0,125			
Crème UHT 35%	L	0,125			
echalote confites					
Echalion	kg	0,100			
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,500			
Fromage de chèvre frais	kg	0,050			
Emmental râpé	kg	0,050			
Crème UHT 35%	L	0,125			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	



Coq au vin

Fiche technique de fabrication N°72

Pour Part(s)

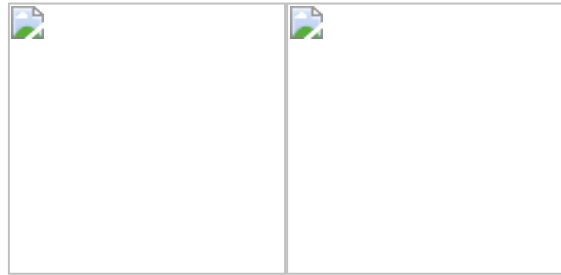
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


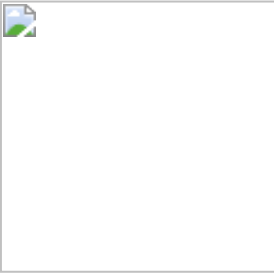
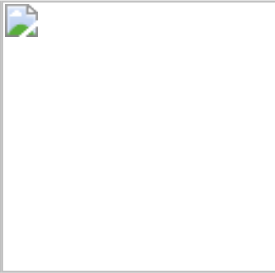
Prix de revient TTC par unité : 1,774 €

Prix de revient TTC Total : 7,096€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 460,431 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Coq entier	kg	0,880	1 Habiller le coq	1899-12-30 00:30:00	
Marinade			2 Découper a cru	1899-12-30 00:30:00	
Carottes	kg	0,080	3 Mettre a mariner avec les légumes taillés en mirepoix et avec le vin, si possible 24 h a l'avance.	1899-12-30 00:30:00	
Bouquet garni	Pièce	0,400			
Huile de tournesol	L	0,008			
Sucre en poudre	kg	0,008			
Vin rouge	L	0,400			
Cognac	Btelle	0,020			
Oignons	kg	0,080	CUISSON		
Cuisson			4 Egoutter la viande	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,040	5 Marquer en cuisson un ragoût a brun, mouiller avec la marinade et le fond	1899-12-30 00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,001			
Sel fin	kg	0,002	6 Cuire au four a couvert		
Farine t55	kg	0,020			
Cognac	Btelle	0,020			
Fond brun lié 750 g	kg	0,280	7 Décanter, passer la sauce au chinois, et rectifier la liaison et l'assaisonnement	1899-12-30 00:15:00	
Garniture					
Champignons de paris	kg	0,120	8 Champignons escalopés et santés	1899-12-30 00:15:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,120			
Beurre	kg	0,020	9 Petits oignons glacés a brun	1899-12-30 00:05:00	
Poitrine salée cuite	kg	0,120			
Huile de tournesol	L	0,020	10 Poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,008			
Tranche de pain de mie	Pièce	2,000			
Persil plat kilo	kg	0,012			
			FINITION		
			11 Rassembler viande, sauce et garniture et faire réchauffer	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			12 en légumier, décor avec pain de mie en coeur sauté et persil haché	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: green;">TAGLIATELLE AU BEURRE</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1355 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5 228,739 KJ Descriptif, argumentation :</p>		
Prix de revient TTC par unité : 0,574 € Prix de revient TTC Total : 2,296€ <b style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Cuisson			1 CUISSON		
Farine t45	kg	0,400	Cuire a grand mouillement les tagliatelle.		
Huile d'olives	L	0,013	Les égoutter.		
Finition			2 FINITION		
Oeufs	Pièce	4,000	Lier au beurre les tagliatelles.		
Sel fin	kg	0,003			
Gros sel	kg	0,001			
Tagliatelle	kg	0,333			
Finition			3 DRESSAGE		
Beurre	kg	0,033	En légumier chaud posé sur un plat rond recouvert de papier dentelle.		
Sel fin	kg	0,001			
			PÂTE A NOUILLES		
			Réaliser la pâte à nouilles, laisser reposer		
			Passer la pâte au laminoir	00:30:00	00:20:00
			détailler les tagliatelles		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Brioche perdue aux fruits rouges

Fiche technique de fabrication N°2498

Pour Part(s)

Catégorie :

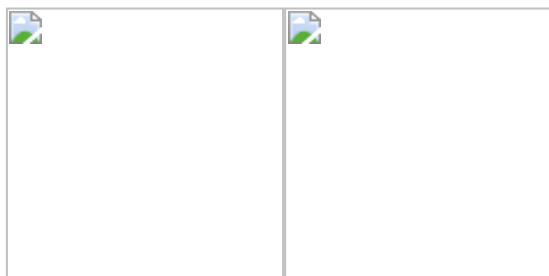
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,214 €

Prix de revient TTC Total : 8,857€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 494,667 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base + sauter					
Beurre	kg	0,050	101 trancher la brioche		
Brioche	Pièce	0,500	détailler en tranches et sécher en étuve	1899-12-30 00:05:00	
lait poule			102 lait poule		
Vanille liquide	L	0,003	mélanger les ingrédients et parfumer vanille	1899-12-30 00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,025			
Oeufs	Pièce	2,000	103 sauter brioche perdue		
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	imbiber puis sauter au beurre	1899-12-30 00:15:00	
creme mous			104 crème mousseline pistache		
Beurre	kg	0,100	réaliser pâtissière - hors du feu incorporer beurre froid + pate pistache - filmer et refroidir a + 4Â - travailler foisonner	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 00:45:00
Sucre en poudre	kg	0,050	105 trier fruits		
Poudre a flan	kg	0,020	trier laver fruits rouges	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	0,200	106 dresser brioche		
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	dresser brioche tiède - garnir crème pistache et décorer fruits rouges - accompagner d'un coulis ou autre sauce fruits	1899-12-30 00:10:00	
fruits + décor					
Framboises	kg	0,100			
fraises (barquette)	kg	0,200			
Coulis fruits rouges surgelés 0,5L	L	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		