

WELSH RAREBIT

Fiche technique de fabrication N°1087

Pour Couvert(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

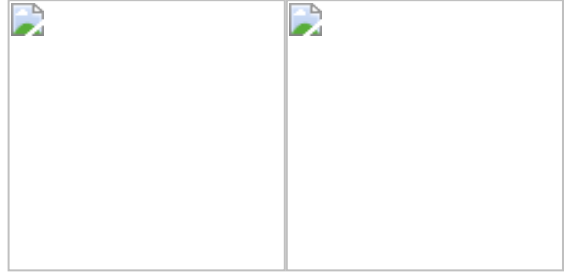
Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,37 €

Prix de revient TTC Total : 5,47€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 635,18 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Jambon blanc (tranche)500g	Pièce	4,00	Faire griller les tranches de pain de campagne. Tailler le cheddar en dès, ajouter une cuillère à soupe de moutarde et 2 cuillères de bière par personne et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Déposer une tranche de pain dans chaque plat à oeuf, ajouter une demi tranche de jambon blanc, napper avec l'appareil au fromage et gratiner à la salamandre. Faire sauter les oeufs et en déposer un sur chaque welsh. Envoyer très chaud accompagné de pommes de terre frites		
Sel fin	kg	0,00			
Bière	Btelle	0,10			
Poivre blanc	kg	0,00			
Moutarde	kg	0,03			
Tranche de pain de mie	Pièce	4,00			
Cheddar	kg	0,25			
Oeufs	Pièce	4,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Moules à la Marinière

Fiche technique de fabrication N°173

Pour Part(s)

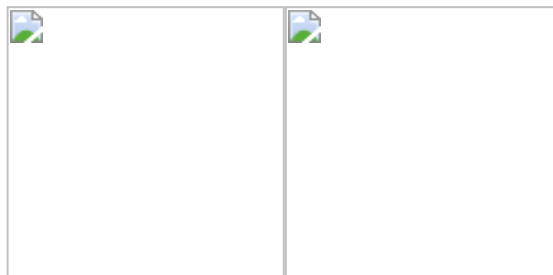
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,30 €

Prix de revient TTC Total : 13,18€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 816,81 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Echalotes	kg	0,08	1 Gratter et laver les moules		
Beurre	kg	0,05			
Moules de bouchot	kg	2,00	2 Ciseler les échalotes		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,08	3 Hacher le persil		
Persil plat kilo	kg	0,01			
Finition			CUISSON		
Beurre	kg	0,05	4 Suer au beurre les échalotes ciselées, ajouter le vin blanc, à l'ébullition y metre les moules. Couvrir et laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 8 minutes. Les moules sont cuites quand elles sont ouvertes.	00:05:00	00:10:00
Persil plat kilo	kg	0,01			
			5 Cuire a feu vif et a couvert		
			FINITION		
			6 Egoutter les moules		
			7 Faire réduire le jus de cuisson de moitié, monter au beurre et ajouter le persil haché		
			DRESSAGE		
			8 En légumier, napper de jus		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

POMMES PONT NEUF

Fiche technique de fabrication N°225

Pour Part(s)

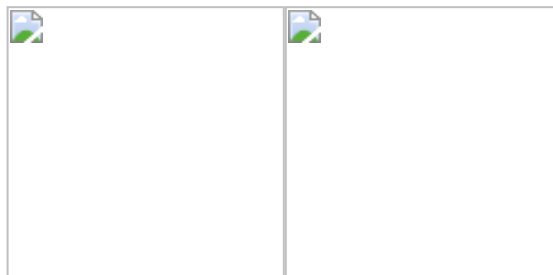
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,10 €

Prix de revient TTC Total : 8,39€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,64 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	1 Eplucher laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Cuisson			CUISSON		
Huile de friture	bidon	0,40	2 Tailler en pont neuf	1899-12-30 00:15:00	
			3 Laver et sécher		
			4 Frire une première fois (pocher) a 160Â	1899-12-30 00:02:00	
			5 Saisir a 180Â	1899-12-30 00:03:00	
			6 Egoutter et assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			7 Sur plat rond et papier gaufré	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Tarte au sucre

Fiche technique de fabrication N°2589

Pour Part(s)

Catégorie :

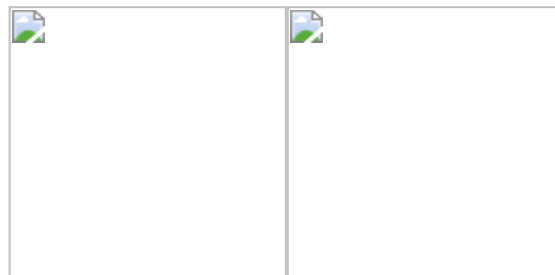
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,62 €

Prix de revient TTC Total : 2,48€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 045,20 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			Pâte		
Beurre	kg	0,05	Réaliser une pâte levée	1899-12-30 00:15:00	
Sel fin	kg	0,00			
Sucre en poudre	kg	0,01	Laisser pousser puis rabattre		
Farine t45	kg	0,13	Abaisser en cercle et piquer a la fourchette	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	2,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,03	Mettre dans un moule, déposer la garniture, saupoudrer de cassonade	1899-12-30 00:05:00	
Levure de boulangerie	kg	0,01			
Garniture			Garniture		
Cassonade	kg	0,10	Battre les œufs avec la crème	1899-12-30 00:05:00	
Oeufs	Pièce	2,00			
Crème épaisse	kg	0,10	Cuisson		
			Mettre au four chaud 200°C		1899-12-30 00:15:00
			Terminer la cuisson a 150°C		1899-12-30 00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

