

Coquillages en gelée de marinière

Fiche technique de fabrication N°3055

Pour Part(s)

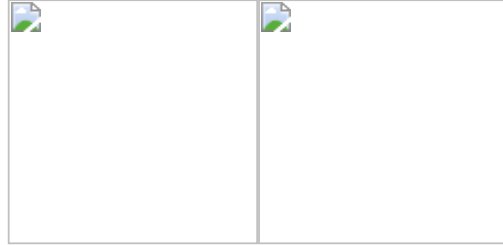
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,75 €

Prix de revient TTC Total : 16,52€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 848,12 KJ
 Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité |
|--------------------------------|-----------|----------|
| Base | | |
| Coques | kg | 0,60 |
| Moules de bouchot | kg | 0,60 |
| Huîtres creuses ou claires n°3 | Pièces | 6,00 |
| Crevettes roses décortiquées | kg | 0,15 |
| gelée | | |
| Echalotes | kg | 0,06 |
| Riz d'or | boîte | 0,00 |
| Gélatine en feuille | Feuille | 0,06 |
| Vin blanc | L | 0,12 |
| Décors | | |
| Persil botte | Botte | 0,12 |
| Flours de pensées(comestibles) | barquette | 0,12 |

| Progression | Réa. | Sur. |
|--|------|------|
| <p>Base</p> <p>Laver les coquillage à grande eau</p> <p>Gratter les moules</p> <p>Ouvrir les huitres, garder l'eau et réserver les huitres</p> | | |
| <p>Marinière</p> <p>mettre les échalotes ciselées dans un rondau ajouter le vin blanc, porter à ébullition.</p> <p>Ajouter les coquillages, couvrir et laisser cuire quelques minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les coquillages soient tous ouverts.</p> | | |
| <p>Gelée</p> <p>Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide</p> <p>passer les coquillage au chinois et réserver le jus de cuisson</p> <p>Ajouter la gélatine ramollie dans le jus de cuisson des coquillages, rectifier l'assaisonnement et colorer légèrement avec le riz d'or.</p> | | |
| <p>Montage</p> <p>Enlever les coquilles des coquillages et les disposer harmonieusement dans des assiettes creuses</p> <p>Verser dessus la gelée refroidie avant quelle ne prenne et passer au froid.</p> | | |
| <p>Finition</p> <p>décorer avec les fleur comestibles et pluche de persil.</p> | | |

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

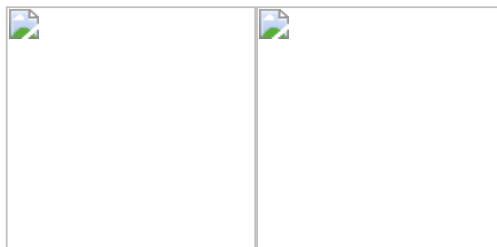
Pavé de maigre risotto à l'encre de seiche, pipérade basquaise

Fiche technique de fabrication N°3056

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,03 €
 Prix de revient TTC Total : 30,17€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 531,50 KJ
 Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------|----------------------------|----------|--|--------------|------|
| Base | | | | | |
| Maigre | kg | 1,13 | Base | | |
| Huile d'olives | L | 0,08 | Parer et détailler les pavés de maigre | | |
| Sel fin | kg | 0,00 | Fariner et sauter meunière | | |
| Farine t45 | kg | 0,08 | | | |
| risotto | | | Risotto | | |
| Encre de sèche (500g) | kg | 0,02 | faire suer l'chalotes ciselée, ajouter le riz et le nacrer, déglacer au vin blanc et laisser réduire. | | |
| Echalotes | kg | 0,08 | | | |
| Riz Arborio | kg | 0,30 | Ajouter un louche de fumet de poisson et cuire à feu doux en remuant sans arrêt, lorsque le liquide est absorbé ajouter une louche et ainsi de suite jusqu'à cuisson du riz. | | |
| Fumet de poisson 750 g | Kg | 0,08 | | | |
| Vin blanc | L | 0,08 | ajouter un peu d'encre de seiche en fin de cuisson pour colorer le risotto | | |
| pipérade | | | Pipérade | | |
| Oignons | kg | 0,38 | laver et tailler les poivrons en lanières, eplucher laver et émincer les oignons, monder et épépiner les tomates puis les concasser. | | |
| Tomates | kg | 0,75 | | | |
| Poivrons verts | kg | 0,23 | faire suer les oignons et les poivrons à l'huile d'olive, lorsqu'ils sont tendre, ajouter les tomates, l'ail haché et un peu de piment d'espelette. | | |
| Ail | kg | 0,02 | laisser mijoter | | |
| Poivrons rouges | kg | 0,23 | | | |
| Huile d'olives | L | 0,08 | | | |
| Piment d'espelette | pot | 0,00 | | | |
| Sel fin | kg | 0,00 | | | |
| décors | | | Dressage | | |
| Persil botte | Botte | 0,15 | Faire un dôme de pipérade au centre des assiettes, y déposer les pavés de maigre et faire des quenelles de risotto autour. Décorer avec persil et citrons. | | |
| Citrons | kg | 0,15 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

Tartelettes à la confiture de cerises noires et à l'Ossau Iraty

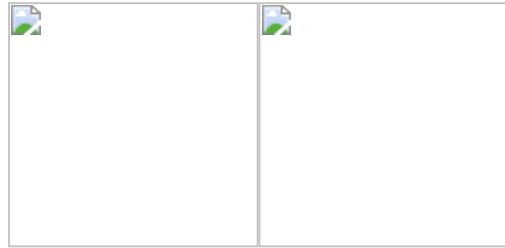
Fiche technique de fabrication N°3014

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,98 €
 Prix de revient TTC Total : 7,86€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 060,14 KJ
 Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-----------------------------|----------------------------|----------|---|--------------|----------|
| Pâte | | | Pâte Crêmer le beurre en pommade avec le sucre, ajouter les oeufs et bien mélanger. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique et l'incorporer à la spatule au reste de la préparation. Travailler la pâte pour la rendre homogène la filmer et la réserver au frais. | 00:10:00 | 00:30:00 |
| Oeufs | Pièce | 2,00 | | | |
| Levure chimique | kg | 0,01 | | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | | | |
| Farine t45 | kg | 0,30 | | | |
| Sucre cristal fin | kg | 0,20 | | | |
| Beurre | kg | 0,12 | | | |
| garniture | | | Crème Enlever la peau du fromage et le tailler en petit dès ou le râper. Faire chauffer la crème et ajouter le fromage, laisser fondre en remuant constamment. Faire refroidir. | 00:10:00 | 00:10:00 |
| Confiture de cerises noires | pot | 0,25 | | | |
| Crème | | | | | |
| Ossau iraty AOP | kg | 0,15 | | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,30 | | | |
| Décor | | | Tartelettes Foncer les fonds de tartelette avec la pâte sablée et cuire à blanc , avec des poids à 180°C | 00:15:00 | 00:15:00 |
| Ossau iraty AOP | kg | 0,05 | | | |
| | | | Montage Foutter la crème au fromage comme une chantilly, garnir une poche à douille Garnir les tartelette avec la confiture de cerises noires Décorer avec la crème fouettée. | 00:10:00 | |
| | | | Finition A l'envoi, râper un peu de fromage sur les tartelettes. | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |

