

Coquillages farcis

Fiche technique de fabrication N°1952

Pour Part(s)

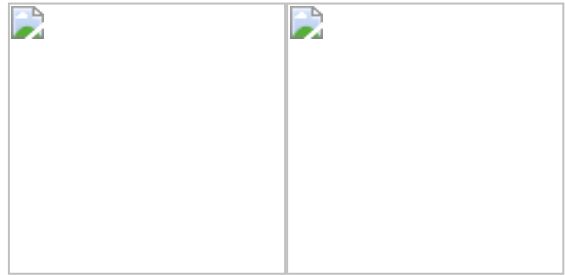
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 9,516 €

Prix de revient TTC Total : 38,063€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 050,639 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièces	8,000	ouvrir les coquillages		
Palourdes	kg	0,800	laver et hacher le persil		
Praires	kg	0,800	eplucher et ciseler l'échalote		
Moules d'Espagne	kg	0,400	ramollir le beurre en pommade		
Garniture			appareil		
Echalotes	kg	0,020	Réalliser un beurre d'escargot		
Beurre	kg	0,200	farcir les coquillages et parsemer de chapelure		
Poivre du moulin	kg	0,020			
Sel fin	kg	0,020	cuisson		
Ail	kg	0,020	passer les coquillages sous la salamandre		
Persil kilo	kg	0,020			
Finition			dressage		
Chapelure	kg	0,200	dresser sur assiette.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Dorade grillée au fenouil

Fiche technique de fabrication N°1291

Pour Couvert(s)

Catégorie :

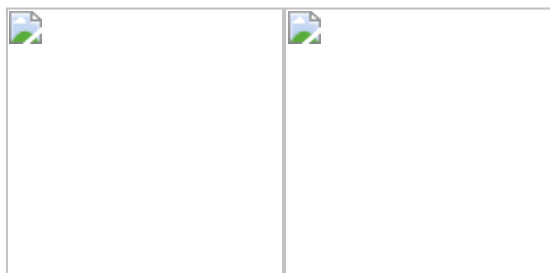
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,570 €

Prix de revient TTC Total : 6,280€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 46,077 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Daurade (400/600)	kg	2,000	1 Habiller les dorades/ préparer la marinade instantanée et mariner / historier les citrons	00:20:00	
Marinade instantanée					
Thym	kg	0,003			
Oranges	kg	0,250			
Huile d'olives			CUISSON		
Citrons	L	0,050	3 Griller ou rôtir les dorades	00:05:00	00:15:00
Citrons	kg	0,050			
laurier sec	kg	0,003			
Beurre fenouil			BEURRE FENOUIL		
Echalotes	kg	0,020	4 Ciseler échalotes , réduire vin blanc , crémer, monter au beurre de fenouil / passer au chinois	00:10:00	
Beurre	kg	0,125			
Vin blanc	L	0,025			
Piment de Cayenne	pièce	0,001			
Fenouil graine			DRESSAGE		
Fenouil graine	pot	0,500	5 Sur plat ovale, lustrer les dorades a l'huile d'olive / décor avec les citrons historiés	00:10:00	
Crème UHT 35%	L	0,050			
flambage			beurre en saucière a part		
Pastis	Btelle	0,025			
Décor					
Citrons (pièce)	Pièce	1,000			
Persil botte	Botte	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Flan de pommes de terre et purée de vitelotte

Fiche technique de fabrication N°2666

Pour Part(s)

Catégorie :

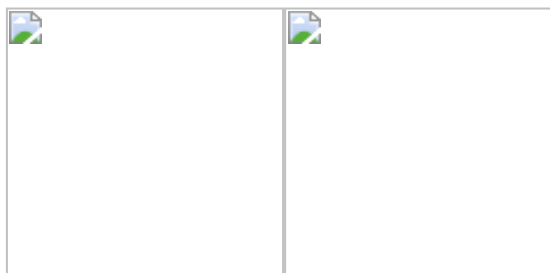
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,937 €

Prix de revient TTC Total : 3,750€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 116,678 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Pommes de terre Bintje	kg	0,400	Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00	
Appareil			Cuire les séparément les deux pommes de terre à l'anglaise		00:20:00
Piment d'espelette	pot	0,002	Passer les vitelotte au moulin à légumes et réaliser une purée	00:15:00	
Crème UHT 35%	L	0,100			
Lait 1/2 écrémé	L	0,100	Bien égoutter les pommes de terre jaunes, les tailler en dès mélanger avec l'appareil à crème prise. Mouler dans les ramequins beurrés et cuire au four	00:10:00	00:30:00
Ciboulette	Botte	0,200			
Sel fin	kg	0,002	Appareil		
Oeufs	Pièce	1,600			
Muscade moulue	kg	0,002	Mélanger les oeufs et les jaunes, ajouter le lait et la crème, assaisonner	00:10:00	
Purée					
Pommes de terre Vitelotte	kg	0,400	Dressage		
Lait 1/2 écrémé	L	0,060			
Beurre	kg	0,040	Démouler les flans de pommes de terre et dresser sur chaque une rosace de purée de vitelotte à la poche à douille. Décorer avec la ciboulette ciselée.	00:10:00	
Sel fin	kg	0,002			
Muscade moulue	kg	0,002	Décors		
Ciboulette	Botte	0,200			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Julienne de légumes

Fiche technique de fabrication N°1923

Pour Part(s)

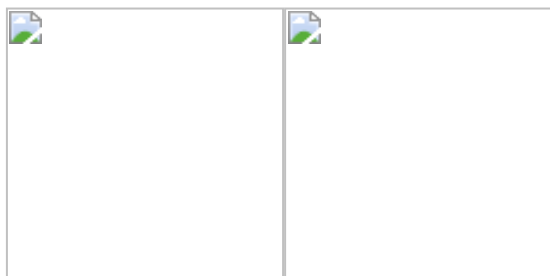
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,656 €

Prix de revient TTC Total : 2,624€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,683 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Carottes	kg	0,400	Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Poireaux	kg	0,400			
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,002	Tailler les légumes en julienne (n'utiliser que le blanc du poireau)	00:20:00	
Navets longs	kg	0,400			
			Cuisson		
			Etuver doucement les légumes au beurre sans coloration		00:10:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Ananas frais Sorbet au rhum et sable breton

Fiche technique de fabrication N°820

Pour Part(s)

Catégorie :

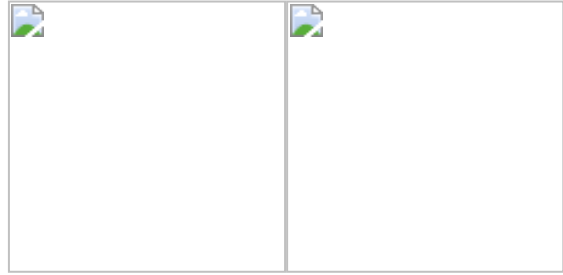
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,433 €

Prix de revient TTC Total : 5,732€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 972,828 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Ananas frais	kg	1,200	1 Eplucher l'ananas	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,040			
Sablé breton			2 Tailler les tranche et enlever le milieu	1899-12-30 00:10:00	
Jaunes d'oeufs litre	L	0,024			
Beurre	kg	0,028			
Levure chimique	kg	0,002			
Farine t45	kg	0,048			
Sucre cristal fin	kg	0,028	Sablé Breton		
Sorbet au rhum			3 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre Ajouter le sel, la farine et la levure chimique terminer avec le beurre en pommade (pas fondu) Former une boule et laisser reposer au frais	00:15:00	00:20:00
Sucre en poudre	kg	0,080			
Rhum	Btelle	0,080			
Décors			4 Abaisser la pâte à 1cm et détailler des ronds à l'emporte pièce. plaquer et cuire à four chaud 165 °C jusqu'à coloration.	00:10:00	00:15:00
Angélique confite	kg	0,040			
Bigarreaux confites	kg	0,080			
			Sobet au Rhum		
			5 Réaliser un sirop avec le sucre et la moitié du poids en eau, refroidi et ajouter le rhum. Faire prendre en sorbetière	00:10:00	00:40:00
			Dressage		
			Dresser sur assiette avec les différents éléments.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	