

Feuilletée d'escargots à l'Auvergnate

Fiche technique de fabrication N°2337

Pour Part(s)

Catégorie :

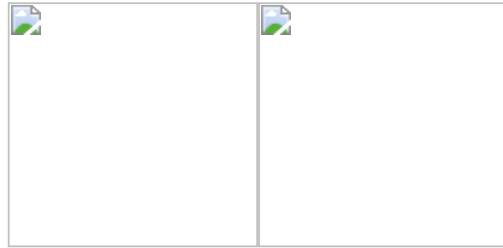
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,21 €

Prix de revient TTC Total : 12,83€

Produit allergène : Lait, Gluten, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 873,83 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			Base ouvrir les boites et égoutter les escargots		
Escargots au naturel (boite 4/4)	kg	0,25			
garniture			Garniture Tailler la poitrine et le jambon sec en dès		
Jambon de pays	kg	0,25			
Poitrine fumée	kg	0,05	Sauce ciseler les oignons et les échalotes Faire sauter les lardons, ajouter les échalotes et les oignons, déglacer au vin blanc. Laisser réduire, mouiller avec le coulis de tomates, assaisonner et mijoter 30 minutes. Ajouter les escargots et cuire encore 30 minutes. Rectifier l'acidité en ajouter une pincée de sucre si besoin.		
sauce					
Coulis tomates(2.5kg)	brique	0,25			
Oignons	kg	0,10			
Ail	kg	0,02			
Echalotes	kg	0,10	Feuilleté Détailler les feuilletés dans le feuilletage surgelé plaquer, dorer et cuire		
Vin blanc	L	0,10			
décors					
Persil plat kilo	kg	0,02	Finition et décors Garnir les feuilletée cuits avec les escargots en sauce, remettre les chapeaux et décorer avec le persil.		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,50			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Pavé de Rumsteak sauté sauce à la fourme d'Ambert

Fiche technique de fabrication N°2521

Pour Part(s)

Catégorie :

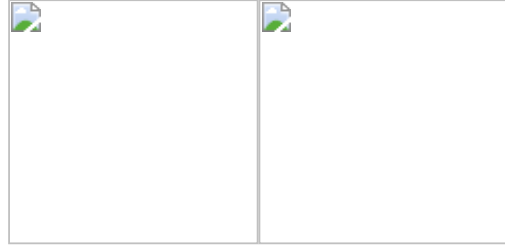
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,81 €

Prix de revient TTC Total : 16,83€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 57,42 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Rumsteck	kg	0,96	Détailler le rumsteck en pavé de 160 g		
Huile de tournesol	L	0,06			
Poivre du moulin	kg	0,00	Faire sauter les pavés de boeuf		
Sel fin	kg	0,00			
Sauce			Terminer la cuisson au four à 65 °c		
Echalotes	kg	0,06			
Sel fin	kg	0,00			
Fourme d'ambert	kg	0,06			
Fond brun lié 750 g	kg	0,03			
Crème UHT 35%	L	0,06			
Finition			Sauce		
Persil kilo	kg	0,01	Eplucher, laver et ciseler les echalotes		
			Suer les échalotes sans coloration, dans le sautoir de la viandes, déglacer au vin blanc, ajouter la fourme taillée en dès, laisser fondre doucement.	00:05:00	
			mouiller avec le fond brun, laisser réduire.		
			passer la sauce au chinois et rectifier l'assaisonnement.		
			Dressage		
			Dresser les pavés sur assiette mettre un cordon de sauce autour. ajouter la garniture et parsemer de persil haché	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Truffade

Fiche technique de fabrication N°3054

Pour Part(s)

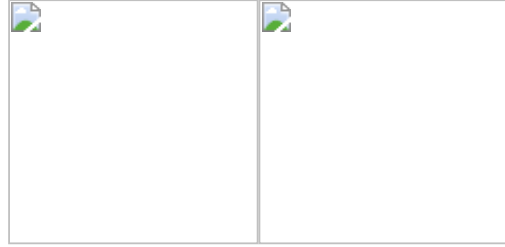
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,71 €

Prix de revient TTC Total : 10,27€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 333,13 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Pommes de terre Bintje	kg	1,50
Ail	kg	0,06
Graisse de canard	kg	0,12
Sel fin	kg	0,00
garniture		
Batavia	Pièce	0,60
Tome fraîche	kg	0,45
Poivre blanc	kg	0,00
Décors		
Persil botte	Botte	0,30

Progression	Réa.	Sur.
<p>Base</p> <p>Éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles assez fines. Émincer l'ail et couper la tomme de cantal en lamelles.</p>		
<p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire sauter les pommes de terre, à la cocotte ou à la poêle, dans la graisse d'oie pendant 10 minutes environ. Quand les pommes de terres sont dorées, assaisonner de sel et de poivre. Baisser le feu et couvrir jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes (20 min). Ajouter l'ail. Recouvrir les pommes de terre avec les lamelles de tome fraîche de Cantal. Couvrir et laisser fondre 5 minutes. 		
<p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et servir aussitôt accompagné de la salade verte et du jambon de pays. 		

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

Soufflé glacé à la verveine

Fiche technique de fabrication N°2604

Pour Part(s)

Catégorie :

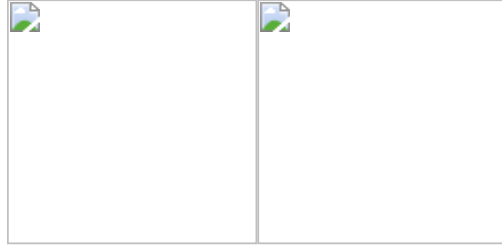
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,60 €

Prix de revient TTC Total : 4,76€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 142,06 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Crème fouettée			BASE		
Sucre en poudre	kg	0,08	1 Découper une bande de papier sulfurisé plus haute de 1 cm que les moules. Entourer et scotcher autour des moules.		
Crème UHT 35%	L	0,40			
pâte a bombe			Biscuit Dacquoise		
Sucre en poudre	kg	0,16	Monter les blancs en neige, les serrer avec le sucre. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la noix de coco rapée Incorporer délicatement à la meringue coucher sur une feuille de papier sulfurisé et plaque à pâtisserie cuire à 170°C		
Oeufs	Pièce	6,40			
Liqueur de Verveine	L	0,12			
Dacquoise					
Sucre glace	kg	0,06			
Noix de coco râpée	kg	0,05			
Sucre en poudre	kg	0,08			
Oeufs	Pièce	3,20			
Amandes poudre	kg	0,02	pâte a bombe		
Menthe fraîche	Botte	0,20	2 cuire le sucre avec un peu d'eau jusqu'à 121 °C		
			3 Verser sur les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à refroidissement, parfumer avec la liqueur de verveine		
			CREME FOUETTEE		
			4 Monter la crème fleurette et la sucrer légèrement		
			MONTAGE		
			5 Détailler des disques de biscuit de la taille du moule. Mélanger les 2 appareils et garnir les moules		
			6 Passer au grand froid		
			DRESSAGE		
			7 Sur assiette, décor avec feuilles de menthe		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

