

# Déclinaison de melon

Fiche technique de fabrication N°2741

Pour  Part(s)

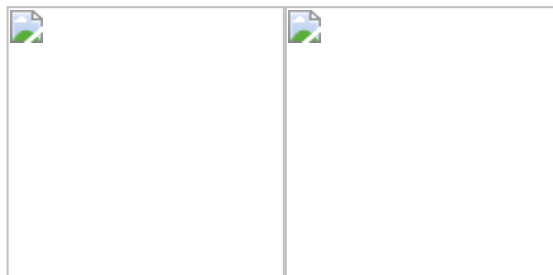
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,679 €

Prix de revient TTC Total : 2,715€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 89,120 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Melon d'Espagne	kg	0,150	1 <b>Base</b> Peler les melons à vif	00:05:00	
Melons	kg	0,150			
<b>Gaspacho</b>					
Pain de mie tranché	Pièce	0,050	2 Détailler en fine lammelles et disposer sur assiette en alternant les deux variétés de melon	00:05:00	
Sel fin	kg	0,003			
Piment d'espelette	pot	0,003	3 <b>Gaspacho</b> Peler le melon à vif, mixer avec la mie de pain, le sel, le piment d'espelette, l'huile d'olive et le vinaigre de xérès. Ajouter au besoin un peu d'eau froide.	00:10:00	
Vinaigre de xérès	bouteil	0,025			
Melons	kg	0,250			
Huile d'olives	L	0,050			
<b>Sorbet</b>					
Blancs d'oeufs litre	L	0,025	4 <b>Sorbet</b> Peler le melon à vif et retirer les pépins. Tailler en cubes et congeler.  Mixer les cubes de melon congelés avec le sucre, ajouter un blanc d'oeuf et mixer encore.  Servir aussitôt.		
Sucre cristal fin	kg	0,075			
Melons	kg	0,250			
<b>Finition</b>					
Roquette	kg	0,050	5 <b>Finition</b> Dresser les trois préparation sur assiette et décorer.		
Tomates cerise	kg	0,050			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Suprême de poulet grillé, beurre maître d'hôtel

Fiche technique de fabrication N°1053

Pour  Part(s)

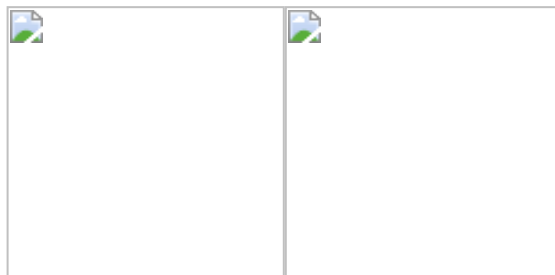
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,879 €

Prix de revient TTC Total : 7,515€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 33,857 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Filet de poulet	Pièce	4,000	1 Réaliser une marinade instantanée et y mettre les filets de poulet.	00:05:00	00:30:00
Sel fin	kg	0,002			
<b>Marinade instantanée</b>					
Thym	kg	0,002	<b>BMH</b>		
Huile de tournesol	L	0,040			
Citrons	kg	0,040	2 Mixer ensemble, le beurre pommade, le persil haché, le sel et le jus de citron.	00:05:00	00:20:00
laurier sec	kg	0,002			
<b>Décor</b>			3 Recouvrir la planche à découper avec du film alimentaire, déposer le beurre et rouler n fermant les deux côtés. Passer au froid.		
Citrons	kg	0,040			
<b>Beurre Maître d'Hôtel</b>			<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,060			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Persil frisé kilo	kg	0,020	3 Griller les escalopes	1899-12-30 00:15:00	
Citrons	kg	0,020			
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 Dresser sur assiette ou sur plat, Déposer une rondelle de BMH sur chaque suprême juste avant l'envoi.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Roulade de courgettes à la fondue de tomates

Fiche technique de fabrication N°3031

Pour  Part(s)

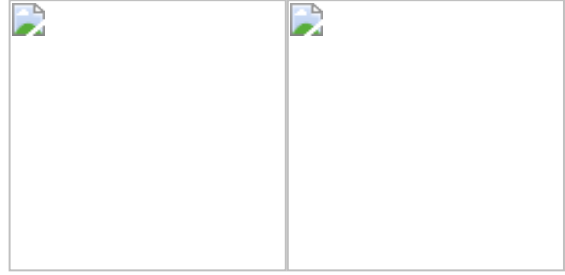
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,442 €

Prix de revient TTC Total : 1,767€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 93,639 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Progression	Réa.	Sur.
-------------	------	------

<b>Base</b>		
Courgettes	kg	0,500
<b>fondue de tomates</b>		
Huile d'olives	L	0,025
Poivre blanc	kg	0,003
Sel fin	kg	0,003
Echalotes	kg	0,050
Tomates	kg	0,250
Ail	kg	0,015

**Base**

Laver les courgettes

Tailler en fines lanières à la mandoline

Eplucher et laver l'ail et l'échalote

Ecraser l'ail et ciseler l'échalote

Monder, épépiner et concasser les tomates

00:10:00

**Fondue de tomates**

Faire suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter les tomates concasées et l'ail haché. Assaisonner et couvrir d'un rond de papier sulfurisé et cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

00:05:00

00:10:00

**Montage**

Déposer les lanières de courgettes sur la planche et les masquer avec la fondue de tomates et rouler.

Mettre sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et passer au four 5 minutes .

00:05:00

00:05:00

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# Purée de pommes de terre huile de noix

Fiche technique de fabrication N°2099

Pour  Part(s)

Catégorie :

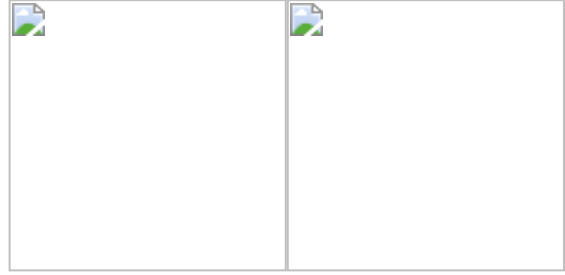
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,405 €

Prix de revient TTC Total : 5,622€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 222,728 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Gros sel	kg	0,005			
<b> finition</b>			<b> finition</b>		
Sel fin	kg	0,005	cuire a l'anglaise		1899-12-30 00:45:00
Huile de noix	L	0,005	<b>Finition</b>		
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	Passer au moulin a légumes	1899-12-30 00:10:00	
<b>tamponner</b>			<b>tamponner</b>		
Beurre	kg	0,010	assaisonner et ajouter l'huile de noix	1899-12-30 00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	5,000	maintenir au bain marie		
			<b>Dresser</b>		
			Dresser selon les indications du maitre d'hôtel	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Pêches de vigne rôties au miel

Fiche technique de fabrication N°2573

Pour  Part(s)

Catégorie :

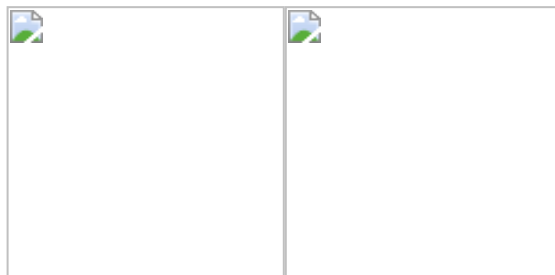
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,632 €

Prix de revient TTC Total : 6,529€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 95,418 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Miel 1 kg	kg	0,040	Monder les pêches plaquer les pêches, les arroser de miel et parsemer de beurre, cuire au four, jusqu'à ce qu'elle soit cuite.	00:05:00	00:20:00
Glace Vanille 2,5L	L	0,400			
Peches	kg	0,800			
<b>Coulis de framboises</b>			<b>Coulis</b>		
Citrons	kg	0,040	mixer ensemble les framboises avec le sucre et le jus de citron, détendre avec un peu d'eau si nécessaire passer au chinois pour enlever les grains réserver au frais	00:15:00	
Framboises surgelées	kg	0,120			
Sucre en poudre	kg	0,040			
<b>Décors</b>			<b>Dresser</b>		
Menthe fraîche	Botte	0,100	Déposer les pêches sur les assiettes, ajouter une boule de glace vanille et terminer avec un cordon de coulis de framboises	00:10:00	
Crème liquide UHT entière	L	0,080			
Sucre en poudre	kg	0,020			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		