

# FEUILLETE D'OEUFS BROUILLES AU SAUMON

Fiche technique de fabrication N°564

Pour  Part(s)

Catégorie :

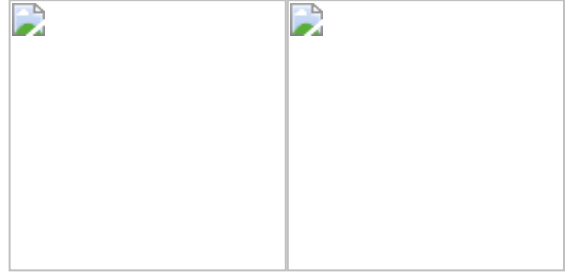
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,015 €

Prix de revient TTC Total : 8,060€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 933,386 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte feuilletée</b>			<b>PATE FEUILLETEE</b>		
Margarine feuilletage	kg	0,150	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours	00:60:00	
Sel fin	kg	0,005			
Farine t45	kg	0,200	2 Débiter et cuire des croustades (formes libres)	00:10:00	
<b>Oeufs</b>			<b>OEUFS</b>		
Beurre	kg	0,020			
Poivre du moulin	kg	0,005			
Sel fin	kg	0,005	3 Cuire les oeufs brouillés, et y mélanger la garniture	00:05:00	
Oeufs	Pièce	12,000			
Crème liquide UHT entière	L	0,100	<b>GARNITURE</b>		
<b>Garniture</b>			4 Emincer le saumon fumé	00:05:00	
Saumon fumé (tr)	pièce	4,000			
<b>Décor</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Beurre	kg	0,020			
Persil plat kilo	kg	0,025	6 Dresser sur assiette, décorer avec le persil haché	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# OMELETTE PLATE A L'ESPAGNOLE

Fiche technique de fabrication N°1362

Pour  Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

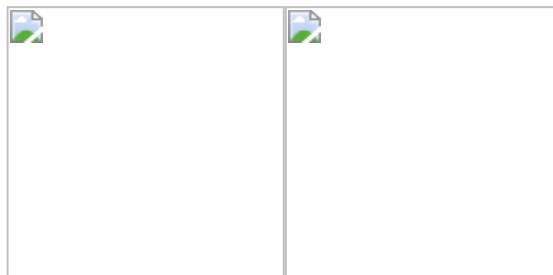
Sous-Catégorie : Oeufs ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,051 €

Prix de revient TTC Total : 4,203€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5,524 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Beurre	kg	0,050	1 Casser les œufs assaisonner	00:05:00	
Huile de tournesol	L	0,025			
Poivre du moulin	kg	0,003	2 Cuire les omelettes plates avec la garniture	00:10:00	
Sel fin	kg	0,003			
Oeufs	Pièce	12,000			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b>		
Poivrons verts	kg	0,100	3 Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Huile d'olives	L	0,050	4 Emincer les poivrons, les oignons	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,003			
Sel fin	kg	0,003	5 Monder et concasser la tomate	00:10:00	
Ail	kg	0,010			
Tomates grosses	kg	0,200	6 Etuver le tout		00:05:00
Oignons	kg	0,100			
<b>Finition</b>			<b>Finition</b>		
Beurre	kg	0,010			
Persil botte	Botte	0,050	7 Dresser sur assiette, lustrer, pointe de garniture et de persil haché au centre	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Pavé de cabillaud grillé, beurre citronné

Fiche technique de fabrication N°2769

Pour  Part(s)

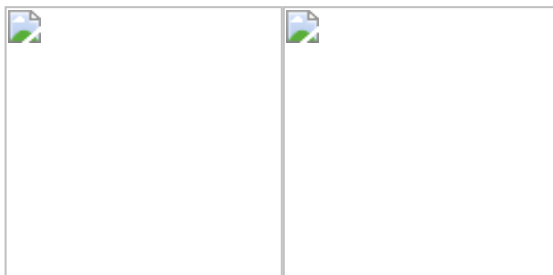
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,657 €

Prix de revient TTC Total : 6,628€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 19,251 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
laurier sec	kg	0,002	mettre les pavé de cabillaud en marinade instantanée et réservé au frais	00:05:00	00:30:00
Thym	kg	0,002			
Citrons	kg	0,020	<b>Cuisson</b> Mettre en place le poste de grillardin Griller les pavés de cabillaud	00:20:00	
Huile de tournesol	L	0,040			
Poivre blanc	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Pavé de cabillaud	kg	0,600	<b>Sauce</b> Réaliser le beurre citronné	00:10:00	
<b>Sauce</b>					
Beurre	kg	0,100			
Citrons	kg	0,020	<b>Dressage</b> Disposer les pavé de poisson sur assiette ou sur plat, ajouter les garnitures et un cordon de beurre citronné	00:10:00	
<b>Décors</b>					
Persil botte	Botte	0,080			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Fagots de haricots verts

Fiche technique de fabrication N°1914

Pour  Part(s)

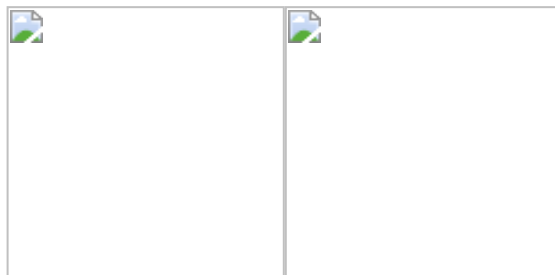
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,589 €

Prix de revient TTC Total : 2,356€



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

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	4,000	Cuire les haricots verts à l'anglaise ou à la vapeur	00:10:00	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,200			
<b>Cuisson</b>			<b>Montage</b>		
Gros sel	kg	0,020	Faire des fagots de 50g et les rouler dans les tranches de poitrine fumée. Egaliser les bords. Plaquer et réchauffer au four.	00:15:00	00:05:00
<b>Décors</b>					
Beurre	kg	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# POMMES VAPEUR

Fiche technique de fabrication N°523

Pour  Part(s)

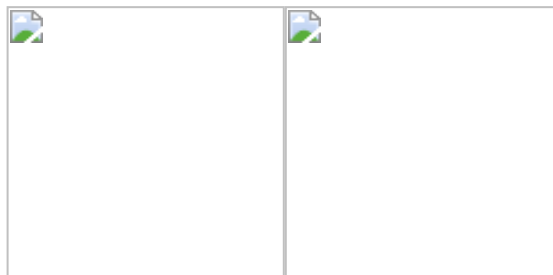
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,472 €

Prix de revient TTC Total : 1,889€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,871 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1 Eplucher les pommes de terre	1899-12-30 00:15:00	
Gros sel	kg	0,003	2 Tourner les pommes de terre	1899-12-30 00:30:00	
			<b>CUISSON</b>		
			3 Cuire a la vapeur		1899-12-30 00:20:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Figues rôties au miel, crumble et glace vanille

Fiche technique de fabrication N°1124

Pour  parts

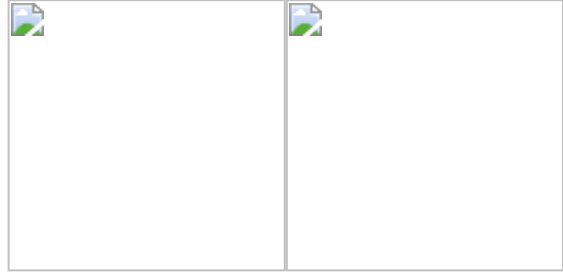
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,588 €

Prix de revient TTC Total : 10,351€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 596,011 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>RÉALISATION</b>		
Beurre	kg	0,040	Laver les figues et les fendre en deux jusqu'à la moitié	00:05:00	
Miel 1 kg	kg	0,040			
Figues fraîches	kg	0,400	les plaquer sur un plat allant au four	00:05:00	
<b>crumble</b>					
Farine t45	kg	0,040	Mettre une noix de beurre dans chaque figue et arroser de miel	00:05:00	
Sucre cristal fin	kg	0,040			
Beurre	kg	0,040	<b>CUISSON</b>		
Amandes poudre	kg	0,040	Cuire au four à 150°C		00:05:00
<b>Décors</b>					
Glace Vanille 2,5L	L	0,400	<b>CRUMBLE</b>		
Menthe fraîche	Botte	0,200	Mélanger grossièrement le beurre en morceaux, la frine, le sucre en poudre et la poudre d'amande. Sabler rapidement entre les doigts. plaquer et cuire au four	00:05:00	00:10:00
			<b>DRESSAGE</b>		
			Disposition des figues rôties sur les assiettes, parsemer de crumble et ajouter une boule de glace vanille. Arroser avec le sirop de cuisson des figues.	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		