

# Salade de mâche et d'endives à l'œuf poché

Fiche technique de fabrication N°2428

Pour  Part(s)

Catégorie :

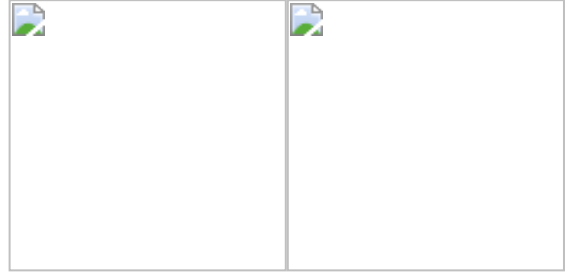
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,12 €

Prix de revient TTC Total : 4,47€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 60,23 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>1 base</b>		
Citrons	kg	0,04			
Endives	kg	0,60	Effeuille et laver les endives.	00:10:00	
Mache 0,200 g	Boite	0,20			
<b>Garniture</b>			Tailler 1/3 en chiffonnade et garder les autres feuilles entières	00:10:00	
Oeufs	Pièce	4,00	<b>2 garniture</b>		
Vinaigre de vin rouge	L	0,04			
<b>Sauce</b>			Pocher les oeufs	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,00	<b>3 sauce</b>		
Sel fin	kg	0,00			
Huile d'olives	L	0,08	Réaliser une vinaigrette a l'huile d'olive et au vinaigre balsamique	00:05:00	
Vinaigre balsamique	L	0,04	<b>4 Finition et décors</b>		
<b>Finition</b>					
Ciboulette	Botte	0,40			
Tomates cerise	kg	0,08	Historier les tomates cerises et ciseler la ciboulette.	00:05:00	
			<b>Dressage</b>		
			<b>5</b> Mettre un bouquet de mâche au centre des assiettes, disposer les feuilles d'endives en rosace autour et la garnir avec les endives émincées. Déposer l'œuf poché sur la mâche et ajouter la vinaigrette et les éléments de décors.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Fricassé de volaille de Bresse a la crème

Fiche technique de fabrication N°2602

Pour  Part(s)

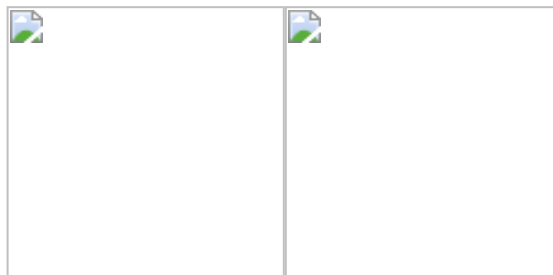
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,24 €

Prix de revient TTC Total : 8,97€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 056,40 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Poulet PAC de 1,4 kg	kg	0,70	1 Habiller les volailles	00:20:00	
Beurre	kg	0,04			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 Découper a cru	00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,03	3 Hacher les oignons	00:10:00	
<b>Fond blanc</b>					
Carottes	kg	0,10			
Poireaux	kg	0,10	<b>FOND BLANC</b>		
Bouquet garni	Pièce	0,50	4 Confectionner le fond blanc de volaille avec les carcasses	00:10:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,03			
Oignons	kg	0,10	<b>CUISSON</b>		
Clous de girofles	pot	0,00	5 marquer en cuisson un ragout à blanc	00:10:00	00:60:00
<b>Finition sauce</b>					
Poivre du moulin	kg	0,00	6 Cuire		00:60:00
Sel fin	kg	0,00			
Crème épaisse	kg	0,15	<b>FINITION</b>		
<b>Garniture</b>					
Champignons de paris	kg	0,13	7 Terminer la sauce	00:15:00	
Petits oignons garniture Surg	kg	0,13			
Beurre	kg	0,02	8 Rassembler volaille, sauce et garniture	00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Sucre en poudre	kg	0,00	<b>GARNITURE</b>		
Citrons	kg	0,03	9 Champignons escalopés et cuits a blanc	00:10:00	
			10 petits oignons glacés a blanc		00:10:00
			<b>DRESSAGE</b>		
			11 Volaille en légumier, riz a part	00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# PURÉE DE CELERI

Fiche technique de fabrication N°273

Pour  Part(s)

Catégorie :

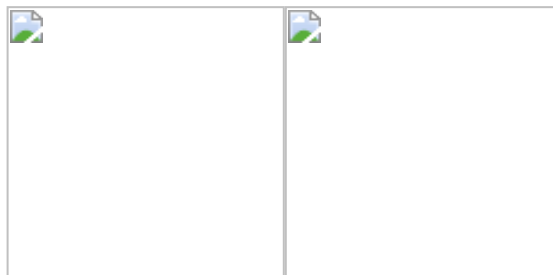
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,31 €

Prix de revient TTC Total : 1,26€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 228,67 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Céleri rave	kg	0,40	1 Eplucher et laver le céleri	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,04	2 Cuire a l'Anglaise ou a la vapeur		
Poivre du moulin	kg	0,00	3 Réaliser la purée	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,04			
<b>Décors</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Cerfeuil	Botte	0,20	7 En légumier	1899-12-30 00:15:00	
			8 Décorer avec cerfeuil	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Champignons sautés

Fiche technique de fabrication N°828

Pour  Part(s)

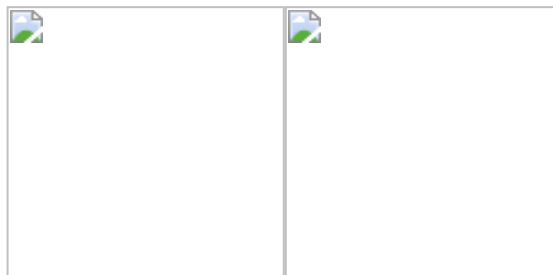
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,06 €

Prix de revient TTC Total : 8,24€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 665,92 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Champignons de paris	kg	1,20	1 Nettoyer, laver et escaloper les champignons	1899-12-30 00:20:00	
Beurre	kg	0,10			
Sel fin	kg	0,00			
<b>Finition</b>			2 Sauter au beurre	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,02			
Ail	kg	0,02			
Persil plat kilo	kg	0,02	3 Finir au beurre frais, et ajouter de l'ail et du persil hachés	1899-12-30 00:15:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			4 En légumier		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# SOUFFLE GRAND MARNIER

Fiche technique de fabrication N°278

Pour  Part(s)

Catégorie :

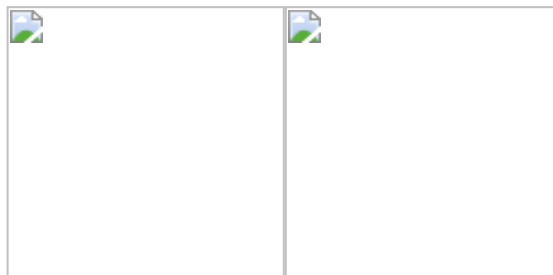
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,85 €

Prix de revient TTC Total : 3,40€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 7 724,88 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Sucre en poudre	kg	0,05	1 Réaliser une crème pâtissière	1899-12-30 00:10:00	
Farine t45	kg	0,04			
Grand-marnier	Btelle	0,02			
Oeufs	Pièce	2,00	1 Débarrasser et refroidir	1899-12-30 00:05:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
<b>Finition</b>					
Biscuits a la cuillère	Pièce	2,00	1 Mouter les blanc en neige ferme		
Grand-marnier	Btelle	0,02	<b>CHEMISAGE</b>		
Oeufs	Pièce	4,00	2 Chemiser les moules, avec beurre fondu et sucre semoule		
<b>Chemisage</b>					
Beurre	kg	0,03			
Sucre en poudre	kg	0,03	<b>FINITION</b>		
<b>Décor</b>					
Sucre glace	kg	0,03	3 Parfumer la crème et terminer l'appareil a soufflé	1899-12-30 00:10:00	
			4 Intercaler les biscuits a la cuillère et l'appareil dans les moules	1899-12-30 00:05:00	
			Cuire à four chaud 180°C (ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson)		
			<b>DRESSAGE</b>		
			5 Moule(s) sur plat(s) rond(s) avec papier(s) dentelle		
			Saupoudrer de sucre glace et envoyer dès la sortie du four		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

