

Salade aux rillons et fromage de chèvre

Fiche technique de fabrication N°2427

Pour Couvert(s)

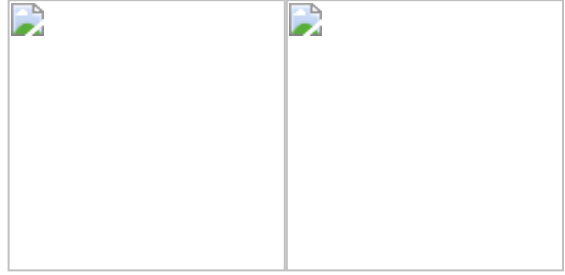
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,63 €

Prix de revient TTC Total : 10,50€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 231,61 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Salade			<p>Base</p> <p>Trier et laver les salades</p> <p>Tailler la baguette en tranches</p> <p>trancher le sainte Maure en rondelles et déposer une rondelle sur chaque tranche de baguette et passer à la salandre au moment du service.</p> <p>Retailer les rillons en petits morceaux si ils sont trop gros.</p>		
Endives	kg	0,12			
Salade frisée	kg	0,40			
Cerneaux de noix	kg	0,08			
Lolla rossa	kg	0,40			
Vinaigrette					
Huile de tournesol	L	0,04			
Moutarde	kg	0,01			
Poivre du moulin	kg	0,12			
Sel fin	kg	0,12			
Garniture			<p>Dressage</p> <p>Déposer une dome de salade dans les assiettes, parsemer de cerneaux de noix, ajouter le crouton au fromage et les morceaux de rillons, enfin terminer avec la vinaigrette aux herbes.</p>		
Vinaigre de vin rouge	L	0,01			
Huile de noix	L	0,02			
Ciboulette	Botte	0,40			
Chapelure	kg	0,01			
Sainte Maure de Touraine AOC	Pièce	0,40			
Baguette	Pièce	0,20			
Rillons	kg	0,12			
Tomates	kg	0,20			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Civet de lapin, pommes noisettes

Fiche technique de fabrication N°944

 Pour Part(s)

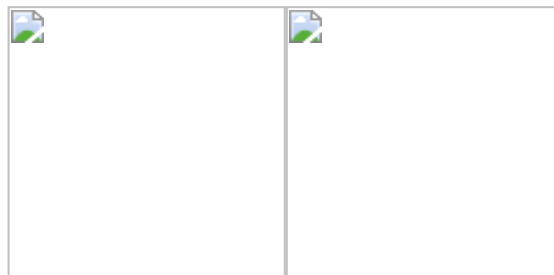
 Catégorie :

 Sous-Catégorie :

 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,32 €

Prix de revient TTC Total : 17,29€


 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 410,09 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Lapin	kg	1,00	1 Parer et dégraisser le lapin	1899-12-30 00:05:00	
Marinade			2 Découper a cru	1899-12-30 00:10:00	
Carottes	kg	0,08	3 Mettre a mariner avec les légumes taillés en mirepoix et avec le vin, si possible 24 h a l'avance.	1899-12-30 00:30:00	
Bouquet garni	Pièce	0,40			
Huile de tournesol	L	0,01			
Vin rouge	L	0,40			
Cognac	Btelle	0,02			
Oignons	kg	0,08			
Cuisson			CUISSON		
Huile de tournesol	L	0,04	4 Egoutter la viande	1899-12-30 00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,00	5 Marquer en cuisson un ragoût a brun, mouiller avec la marinade et le fond	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Farine t55	kg	0,02	6 Cuire au four a couvert		1899-12-30 01:00:00
Cognac	Btelle	0,02	7 Décanter, passer la sauce au chinois, et rectifier la liaison et l'assaisonnement	1899-12-30 00:05:00	
Fond brun lié 750 g	kg	0,28			
Garniture			GARNITURE		
Champignons de paris	kg	0,12	8 Champignons escalopés et sautés	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Petits oignons garniture Surg	kg	0,12			
Beurre	kg	0,02	9 Petits oignons glacés a brun		1899-12-30 00:15:00
Poitrine fumée	kg	0,12			
Huile de tournesol	L	0,02	10 Poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:05:00
Sucre en poudre	kg	0,01			
Tranche de pain de mie	Pièce	2,00	11 Lever à la cuillère et rissoler les pommes de terre		
Persil plat kilo	kg	0,01			
pommes noisettes			FINITION		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	11 Rassembler viande, sauce et garniture et faire réchauffer sans bouillir	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,04			
Huile de tournesol	L	0,04			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Persil plat kilo	kg	0,00			
			DRESSAGE		
			12 en légumes, décor avec pain de mie en coeur sauté et persil haché	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Tarte Tatin aux poires

Fiche technique de fabrication N°294

Pour Part(s)

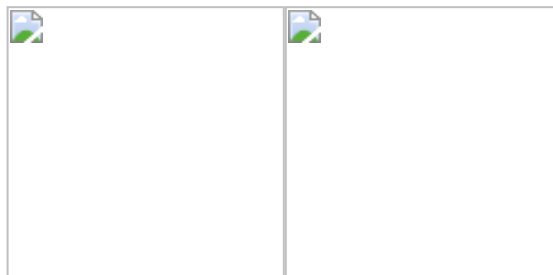
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,69 €

Prix de revient TTC Total : 5,52€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 572,62 KJ
Descriptif, argumentation :

Tarte cuite « à l'envers », garnie de pommes au caramel

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			BASE		
Margarine feuilletage	kg	0,23	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours	1899-12-30 00:20:00	
Farine t45	kg	0,30			
Garniture			GARNITURE		
Beurre	kg	0,05	2 Abaisser un cercle de la grandeur du moule	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,20			
Citrons	kg	0,10	3 Eplucher et citronner les poires		
Poires	kg	1,00			
Finition			MONTAGE		
Crème épaisse	kg	0,15	4 Tailler les poires en quartier		
			5 Etaler la moitié du sucre au fond du moule	1899-12-30 00:02:00	
			6 Disposer les quartiers de poires sur le sucre		
			7 Verser le beurre fondu sur les poires, et saupoudrer avec l'autre moitié du sucre		
			8 Placer le rond de feuilletage sur les poires		
			CUISSON		
			9 Cuire à 190 °C		
			DRESSAGE		
			10 Démouler a froid en retournant la tarte sur un plat rond (on peut passer le fond du moule sur un brodeur pour décoller le sucre)	1899-12-30 00:10:00	
			11 Crème fraîche en saucière a part	1899-12-30 00:02:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

