

# Bisque de langoustines

Fiche technique de fabrication N°2382

Pour  Part(s)

Catégorie :

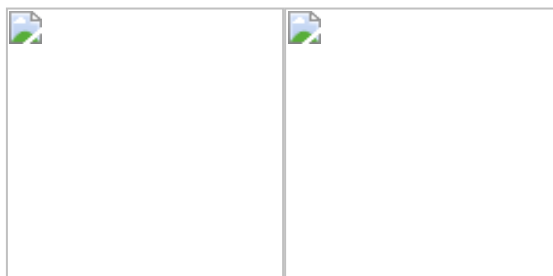
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,74 €

Prix de revient TTC Total : 6,95€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 61,52 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Carottes	kg	0,13	<b>Base</b>		
Estragon	Botte	0,13	Eplucher et laver les légumes 1 Ciseler les oignons et tailler les carottes en brunoise Séparer les têtes des queues des langoustines		
Beurre	kg	0,01			
Huile d'olives	L	0,13	<b>Cuisson</b>		
Vin blanc	L	0,25			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,04	cardinaliser les queues de langoustines, ajouter la GA suer quelques instant puis flamber au cognac, mouiller au vin blanc		
Cognac	Btelle	0,06			
Riz rond	kg	0,13	Ajouter l'estragon, l'ail écrasé, une cuillère de concentré de tomate, assaisonner et mouiller au fumet de poisson		
Ail	kg	0,01			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,13	Cuire pendant 1 heure		
Oignons	kg	0,13	<b>Finition</b>		
Crème UHT 35%	L	0,13	Passer la sauce au chinois en foulant, ajouter le riz rond et remettre en cuisson, lorsque le riz est cuit mixer et ajouter la crème liquide.		
Langoustines surgelées	kg	0,25	Décortiquer les queues de langoustines et les sauter rapidement à l'huile d'olive, les égouttées sur papier		
			<b>dressage</b>		
			servir la bisque en bol ou assiette creuse, accompagné des queues de langoustines sautées.		

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

# Carré d'agneau persillé

Fiche technique de fabrication N°2466

Pour  Part(s)

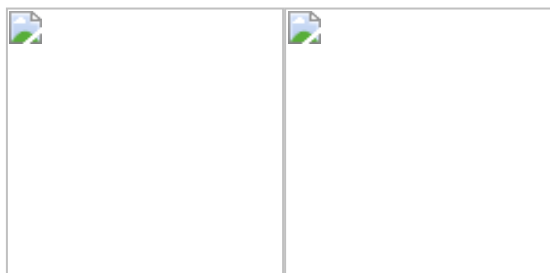
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,18 €

Prix de revient TTC Total : 49,48€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 437,75 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>					
Beurre	kg	0,10	1 <b>Base</b>	00:20:00	
Huile de tournesol	L	0,10	Habiller le carré d'agneau		
Poivre blanc	kg	0,01	2 Marquer le carré en cuisson et cuire au four	00:05:00	00:15:00
Carré d'agneau 8 côtes	kg	1,60	3 poser la croute sur le carré et passer à la salamandre	00:05:00	00:05:00
Sel fin	kg	0,01	4 Dégalcer la plaque pour réaliser le jus de rôti	00:05:00	
<b>Croute</b>					
Beurre	kg	0,10	5 <b>Croute</b>		
Chapelure	kg	0,20	Eplucher et laver l'ail.	00:10:00	
Ail	kg	0,01	Hacher l'ail et le persil.		
Poivre blanc	kg	0,01	6 Mélanger la chapelure, le beurre, l'ail et le persil pour réaliser une pâte.	00:10:00	00:15:00
Persil botte	Botte	0,50	Abaisser finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre au frais.		
Sel fin	kg	0,01	7 Détailler un rectangle de la taille du carré dans la croute	00:05:00	
			8 <b>Dressage</b>		
			Envoyer le carré sur plat, jus en saucière.	00:05:00	

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

# Coco de paimpol

Fiche technique de fabrication N°3018

Pour  Part(s)

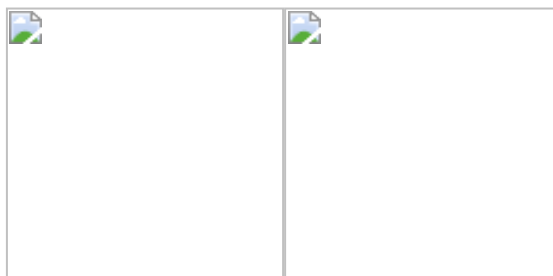
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,43 €

Prix de revient TTC Total : 1,70€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 566,59 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Bouquet garni	Pièce	0,67	<b>Base</b> Faire tremper les coco toute la nuit dans de l'eau froide. Eplucher et laver les légumes Emincer les légumes Suer la garniture au beurre, ajouter les coco égouttés, mouiller à l'eau froide, ajouter le Bg. Ne pas saler Cuire jusqu'à ce que les coco soit moelleux. Assaisonner en fin de cuisson		
Oignons	kg	0,13			
Carottes	kg	0,13			
Haricots blancs secs	kg	0,33			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Kouign Amann

Fiche technique de fabrication N°2721

Pour  Part(s)

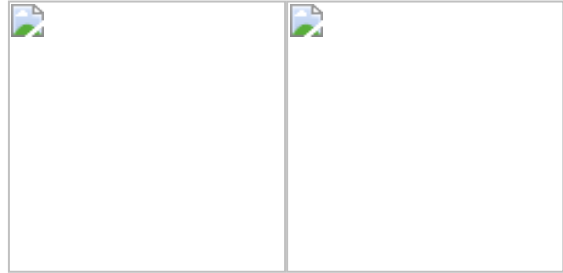
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,31 €

Prix de revient TTC Total : 1,26€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 888,06 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte</b>			<b>Base</b>		
Sel fin	kg	0,00	Réaliser une pâte a pain, laisser reposer	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 02:00:00
Farine t45	kg	0,13			
Levure de boulangerie	kg	0,01			
<b>Garniture</b>			Ramollir le beurre en pommade	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,10	Abaisser la pâte et la couvrir d'une couche de beurre et de sucre. Replier en 3 laisser reposer	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,10			
			renouveler l'opération, laisser reposer	1899-12-30 00:10:00	
			Abaisser une dernière fois, beurrer et sucrer la pâte replier en carré.	1899-12-30 00:10:00	
			Mettre dans un moule et cuire au four 180°C, saupoudrer de sucre et de beurre pendant la cuisson	1899-12-30 00:30:00	
			Laisser refroidir quelques instant avant de démouler		
			Servir tiède		

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