LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Terrine aux deux saumons

Fiche technique de fabrication N°3082

Pour 8 Part(s)

Catégorie : Hors d'oeuvre froids
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 2,78 €
Prix de revient TTC Total : 22,22€

Produit allergène : Lait, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 299,06 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Crème UHT 35%	L	0,30
Oeufs	Pièce	3,00
Filet de saumon	kg	0,50
Piment d'espelette	pot	0,01
Garniture		
Saumon fumé	kg	0,15
Ciboulette	Botte	0,20
Sauce		
Mayonnaise bocal	bocal	0,50
Ketchup (flacon)	flacon	0,20
Sauce anglaise	bouteille	0,02
Cognac	Btelle	0,01
Décors		
Ciboulette	Botte	0,20
Citrons	kg	0,05

Progression	Réa.	Sur.
Base Désarreter et enlever la peau du saumon. tailler en gros dès, assaisonner et mettre dans le cutter Commencer à mixer, puis ajouter les oeufs entiers. Lorsque la farce est lisse, ajouter la crème en filet, jusqu'à ce que la farce soit compacte mais pas trop dur. terminer avec la moitiée de la ciboulette ciselée		
Montage Beurrer un moule à cake ou une terrine. Remplir jusqu'à la moitiée, déposer les tranches de saumon fumé et couvrir avec le reste de farce. Lisser		
Cuisson Déposer la terrine recouverte d'un papier sulfurisé dans un plat contenant de l'eau chaude et enfourner dans un four chaud 180 °C Piquer pour tester la cuisson la terrine est cuite lorsque le couteau ressort propre. Mettre la terrine en cellule de refroidissement à la sortie du four.		
Sauce Réaliser une sauce cocktail		
Dressage Trancher la terrine est décorer avec la sauce, la ciboulette ciselée et les rondelles de citrons cannelées.		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Souris d'agneau au citron confit

Fiche technique de fabrication N°2934

Pour 70 Part(s)

Catégorie : Viandes de boucherie
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 4,87 €
Prix de revient TTC Total : 341,11€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 234,79 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Souris d'agneau	kg	21,00
Citrons (pièce)	Pièce	23,33
Ecorces d'oranges confites	kg	1,17
Raisins secs	kg	0,88
Coriandre grains	boîte	0,29
Cumin graine	kg	0,23
Miel 1 kg	kg	0,35
Huile d'olives	L	1,17
Menthe fraîche	Botte	2,92
Sel fin	kg	0,06
Poivre blanc	kg	0,06

	Progression	Réa.	Sur.
1	**Base** Préchauffer le four à 150°C Dans un rondeau, faire colorer les souris d'agneau à l'huile d'olive. Ajouter le miel, le cumin, la coriandre, l'écorce d'orange taillée en dès et le citron en quartier, les raisins secs. Ajouter deux verres d'eau assaisonner et couvrir. Enfourner pour deux heures.	00:25:00	00:60:00
2	Vérifier la cuisson de temps en temps et ajouter de l'eau si besoin.		
3	Lorsque les souris sont cuites et bien tendre, dresser avec le jus de cuisson et décorer de feuilles de menthe.	00:05:00	

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Légumes tournés et glacés

Fiche technique de fabrication N°152

Pour 70 Part(s)

Catégorie : Garnitures

Sous-Catégorie : Garnitures composées

Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,92 €
Prix de revient TTC Total : 64,68€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,84 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Carottes	kg	7,00
Courgettes	kg	7,00
Navets longs	kg	7,00
Cuisson		
Beurre	kg	0,35
Sucre en poudre	kg	0,07

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:15:00	
2	Tourner	1899-12-30 00:30:00	
	CUISSON		
3	Plaquer	1899-12-30 00:05:00	
4	Glacer		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

LP Marc Godrie
Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Sphères chocolat mousse praliné

Fiche technique de fabrication N°3083

Pour 6 Part(s)

Catégorie : Desserts
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 1,02 €
Prix de revient TTC Total : 6,12€

Produit allergène : Lait, Lait,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 214,40 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Sphères		
Couverture noir 64%	kg	0,20
Mousse		
Couverture noir 64%	kg	0,10
Praliné	kg	0,05
Lait 1/2 écrémé	L	0,03
Crème UHT 35%	L	0,22
Tuiles		
Sucre glace	kg	0,03
Farine t45	kg	0,20
Cacao en poudre	kg	0,01
Beurre	kg	0,03
Blancs d'oeufs litre	L	0,03
Coulis		
Cacao en poudre	kg	0,03
Crème UHT 35%	L	0,05
Sucre cristal fin	kg	0,10
Eau	L	0,08

Progression	Réa.	Sur.
Tuiles Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, Ajouter les blancs d' œufs et incorporer le mélange cacao farine tamisé. A l' aide d un pochoir, étaler finement l' appareil sur un silpat. Cuire les tuiles 5 à 6 minutes à 180°C et les mouler à la sortie du four.		
Mousse praliné Monter la crème jusqu'à ce qu' elle obtienne une consistance mousseuse. Porter le lait et la praliné à ébullition. Versez sur le chocolat et ajouter l' appareil à la crème sans trop mélanger.		
Coulis Portez à ébullition l' eau, le sucre et la crème. Ajouter le cacao et cuire 7 à 8 minutes jusqu à ce que la sauce épaississe.		
Sphères Faire fondre le chocolat à maxi 45°C et ensuite faire redescendre à moins de 30°C,cela évite après moulage que le beurre de cacao ressorte et que le chocolat soit mate et ne brille pas. Remplir les demi sphères à l' aide d' un pinceau. Une fois le chocolat bien figé, démoulez les demi sphère et les poser sur une alvéole d'œuf bien propre pour faciliter le remplissage. Garnir les demi sphère de mousse chocolat au maximum		
Finition Déposer une demi sphère sur l'assiette ajouter un décors, Versez et le coulis chocolat chaud dans une saucière ou un petit pot à thé et versez le coulis bien chaud sur la sphère devant vos invités afin de la faire fondre délicatement.		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation

ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau *(document à rendre complété)*	N° Candidat : ……	N° de poste : ……	➔ **envoi plat 1 :** 12 h 40 ➔ **envoi plat 2 :** 12 h 50 ➔ **envoi plat 3 :** 13 h 00

PLAT 1 :	**PLAT 2 :**	**PLAT 3 :**

Techniques : ☐ **Cuissons :** ☐ **CHEF :** ☐ **COMMIS :** ☐ ➔ **LÉGENDE : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie**

N° phase	PHASES TECHNIQUES	0 h 15	0 h 30	0 h 45	1 h 00	1 h 15	1 h 30	1 h 45	2 h 00	2 h 15	2 h 30	2 h 45	3 h 00	3 h 15	3 h 30	3 h 45	4 h 00
		5 10 15	20 25 30	35 40 45	50 55 60	1h05 1h10 1h15	1h20 1h25 1h30	1h35 1h40 1h45	1h50 1h55 2h00	2h05 2h10 2h15	2h20 2h25 2h30	2h35 2h40 2h45	2h50 2h55 3h00	3h05 3h10 3h15	3h20 3h25 3h30	3h35 3h40 3h45	3h50 3h55 4h00