



Médailon de foie gras, gelée de figues, vinaigre de myrtilles, pain d'épices

Fiche technique de fabrication N°2994

Pour Part(s)

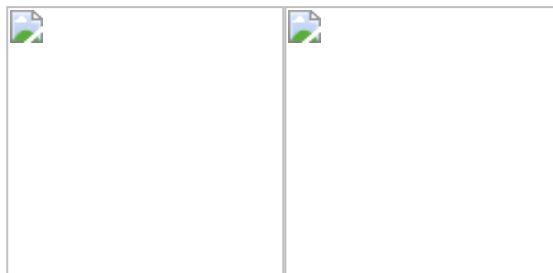
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,384 €

Prix de revient TTC Total : 143,069€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 35,573 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Puttc	Ptttc	Progression	Réa.	Sur.
Base					<p>Foie gras</p> <p>Remettre le foie gras en température.</p> <p>Le faire tremper dans de l'eau très froide légèrement salée.</p> <p>Eveiner délicatement le foie gras, sans le détruire.</p> <p>Mélanger les épices (sel, sucre, muscade, cannelle) et assaisonner le foie sur toutes les faces. Arroser d'un peu de calvados.</p> <p>Rouler dans dans plusieurs couches de film en formant un ballotin régulier de 500gr.</p> <p>Bien ficeler aux extrémités. et réserver au froid une nuit.</p>	00:60:00	
Sel fin	kg	0,04	0,33	0,01			
Muscade moulue	kg	0,04	20,22	0,76			
Poivre blanc	kg	0,04	12,00	0,45			
Sucre cristal fin	kg	0,04	1,06	0,04			
Cannelle poudre	kg	0,04	7,19	0,27			
Foie gras de canard surgelé	kg	3,75	34,92	130,95			
Gingembre moulu	boîte	0,04	3,88	0,15			
Gelée							
Gélatine en feuille	Feuille	37,50	0,08	0,00			
Purée de Figues	kg	2,25	0,00	0,00			
Décor							
Pain d'épice	paquet	1,88	2,80	5,24			
Fleur de sel	Boîte	0,15	15,69	2,35			
Cuisson du foie					Le lendemain	00:10:00	
<p>Faire bouillir une grande casserole d'eau, à l'ébullition y plonger le ballotin de foie, à la reprise de l'ébullition, couper le feu et couvrir.</p> <p>laisser refroidi dans l'eau pendant 6 à 8 heures.</p> <p>Puis mettre au frais.</p>							
Gelée de Figues					Rammollir la gélatine dans l'eau froide.	00:20:00	00:60:00
<p>Faire chauffer 1/4 de litre de purée de figues, puis y incorporer la gélatine ramollie. mélanger au reste de purée et couler le tout dans une plaque gastro.</p> <p>Faire prendre en cellule.</p> <p>Détailler des formes à l'aide d'un emporte pièce.</p>							
Dressage					Trancher le foie gras en médaillon, faire toaster les tranches de pain d'épices.	00:15:00	
<p>Déposer un médaillon sur chaque assiette, ajouter les formes de gelée de mangue, décorer avec tomates cerises et ciboulette. parsemer de fleur de sel et ajouter le pain d'épice tiède à l'envoi.</p>							
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation			



Noix de saint jacques sautées, crémeux de potimarron et émulsion beurre blanc

Fiche technique de fabrication N°3142

Pour Part(s)

Catégorie :

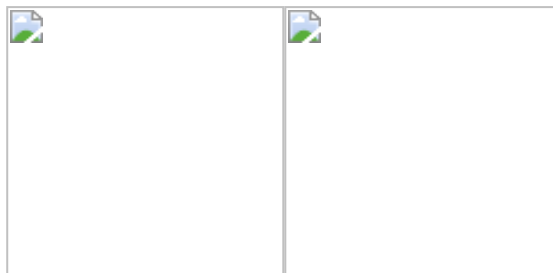
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,888 €

Prix de revient TTC Total : 173,289€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 64,449 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Puttc	Ptttc	Progression	Réa.	Sur.
Base					Base Dégeler les noix de saint jacques et sécher sur un papier absorbant. Sauter rapidement les noix dans un peu d'huile d'olive chaude, réserver.		
St Jacques avec corail surgelées	kg	5,40	20,38	110,07			
Huile d'olives	L	0,75	5,95	4,46			
Sel fin	kg	0,04	0,33	0,01			
Poivre blanc	kg	0,04	12,00	0,45			
Crémeux					Crémeux Eplucher le potimarron, détailler en cubes et le cuire à la vapeur Réaliser une purée très fine et mettre au point avec crème et beurre. Réserver		
Potimarron	kg	7,50	1,98	0,00			
Beurre	kg	0,38	11,50	0,00			
Sel fin	kg	0,04	0,33	0,01			
Poivre blanc	kg	0,04	12,00	0,45			
Crème UHT 35%	L	0,75	4,66	0,00			
Sauce					Beurre blanc Eplucher laver et ciseler très finement les échalotes Réaliser la réduction vin blanc échalotes, ajouter le beurre froid couper en cubes et émulsionner Passer au mixer plongeant		
Echalotes	kg	0,75	3,69	2,77			
Vin blanc	L	0,75	3,00	2,25			
Beurre	kg	1,50	11,50	17,25			
Sel fin	kg	0,04	0,33	0,01			
Poivre blanc	kg	0,04	12,00	0,45			
Décors					Dressage Masquer le fond des assiettes avec le crémeux, déposer trois noix de saint jacques chaude, ajouter un peu de beurre blanc sur chaque noix et rapperle combava glacé à l'envois.		
Combava	Pièce	7,50	1,66	12,42			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre				Maitrise des Points critique	Conservation	



Pavé de cerf lamelle de foie gras, sauce aux groseilles, mousseline de céleri

Fiche technique de fabrication N°2592

Pour Part(s)

Catégorie :

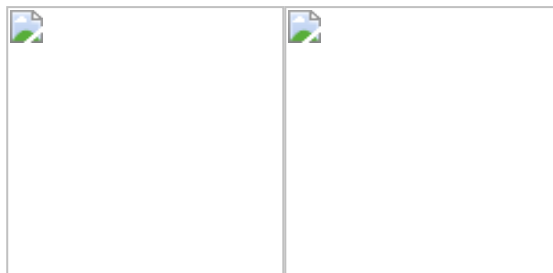
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,084 €

Prix de revient TTC Total : 245,060€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 569,244 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Puttc	Ptttc	Progression	Réa.	Sur.
Base					Base Déglacer les pavé de cerf et les éponger sur un papier absorbant Saler, poivrer et colorer rapidement dans de l'huile fumante Réserver en plaque au four à 60°C		
Foie gras de canard surgelé	kg	1,50	34,92	52,38			
Huile de tournesol	L	0,75	1,93	1,45			
Sauce					Sauce Dans les suc de cuisson de la viande ajouter la garniture aromatique tailler en mirepoix, suer quelques instants, déglacer au vinaigre, ajouter le vin rouge et résuire de moitié, mouiller avec le fond brun et laisser cuire 30 minutes. passer au chinois et mettre au point.		
Carottes	kg	0,75	2,37	0,00			
Vinaigre de vin rouge	L	0,38	0,48	0,00			
Cassis surgelés	kg	1,50	5,62	0,00			
Vin rouge	L	1,50	3,06	0,00			
Garniture					Mousseline Eplucher laver et détailler le céleri en cubes. cuire à la vapeur Réaliser une purée fine et mettre au point avec crème et beurre Réserver		
Fond brun lié 750 g	kg	0,38	8,38	0,00			
Gelée de groseilles	Pot	0,75	3,39	0,00			
Oignons	kg	0,75	1,47	0,00			
Dressage					Dressage Déposer une cuillère de mousseline dans l'assiette, former une goutte avec une cuillère, mettre un fond de sauce à côté, poser dessus le pavé de cerf, surmonté d'une fine lamelle de foie gras frais, ajouter les éléments de décors		
Beurre	kg	1,50	11,50	17,25			
Crème UHT 35%	L	2,25	4,66	10,49			
Céleri rave	kg	12,00	1,27	15,19			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

