

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1 style="color: #008080;">Cromesquis de foie gras aux noisettes et piment d'Espelette</h1>					
Fiche technique de fabrication N°3143 Pour <input type="text" value="60"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Entrées chaudes"/> ▼ Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼ Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/> ▼ Prix de revient TTC par unité : 2,937 € Prix de revient TTC Total : 176,191€ <b style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,					  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 351,540 KJ Descriptif, argumentation :		
Denrées	Unité	Quantité	Puttc	Ptttc	Progression	Réa.	Sur.
Base					Base		
Foie gras de canard surgelé	kg	3,75	34,92	130,95	Détailler le foie gras en cubes de 20 gr		
Panure					Paner à l'anglaise		
noisettes poudre	kg	0,75	18,02	0,00	Préparer l'anglaise avec la farine et la poudre de noisette et le piment		
Farine t45	kg	0,75	0,94	0,00	Battre les oeufs entiers et saler		
Chapelure	kg	1,50	3,90	0,00	mettre la chapelure dans une plaque		
Oeufs	Pièce	37,50	0,24	0,00	paner 2 fois les cubes de foie et les former en boules entre les mains		
Piment d'espelette	pot	0,04	7,69	0,00			
Décor					Cuisson		
Pain d'épice	paquet	0,75	2,80	2,10	frir les cromesquis et les éponger sur papier absorbant		
Fleur de sel	Boîte	0,75	15,69	11,77	Réserver au chaud		
Mache 0,200 g	Boîte	0,75	2,53	1,90	Dresser		
					Dresser les cromesquis sur assiette, décorer avec des bouquets de mâche et le vinaigre au fruit de la passion et la poudre de pain d'épices		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		



Coquilles St Jacques a l'étouffé, julienne de légumes et beurre blanc aux agrumes

Fiche technique de fabrication N°1990

Pour Part(s)

Catégorie :

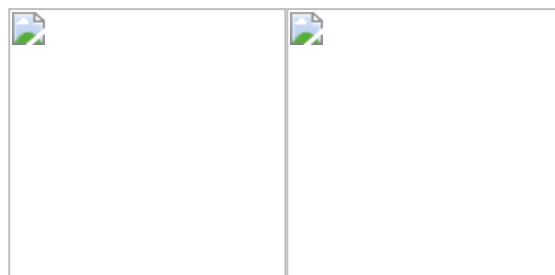
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,732 €

Prix de revient TTC Total : 163,926€

Produit allergène : Gluten, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 386,903 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Puttc	Ptttc	Progression	Réa.	Sur.
Base					Base Ouvrir les coquilles saint jacques en gardant les couvercles Ebarber les noix et les garder attachées Bien laver pour enlever le sable		
Coquilles saint Jacques fraîches	kg	7,50	5,28	39,56			
Poivre du moulin	kg	0,04	18,82	0,71			
Sel fin	kg	0,04	0,33	0,01			
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	1,88	4,18	7,85			
Noix de St Jacques	kg	2,63	25,27	66,33	Garniture Réaliser une julienne de légumes avec les carottes et les poireaux Etuver sans coloration		
Garniture							
Carottes	kg	2,25	2,37	0,00			
Poireaux	kg	2,25	2,67	0,00			
Beurre	kg	0,75	11,50	0,00			
Sauce					Sauce Réaliser un beurre blanc		
Pulco citron	btelle	1,50	1,45	2,17			
Jus d'oranges	L	1,50	2,61	3,91			
Echalotes	kg	0,75	3,69	2,77			
Beurre	kg	1,50	11,50	17,25			
Décors					Montage Garnir les coquilles en ajoutant 2 noix décongelées au préalable à celle déjà présente. Déposer un peu de julienne de légumes et un filet de beurre blanc Remettre les couvercles et luter avec une bande de pâte feuilletée		
Vin blanc	L	0,75	3,00	2,25			
Gros sel	kg	1,50	0,77	1,16			
					Cuisson Passer les coquilles qu four à 180 °C pendant 5 minutes		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		



Pigeon en deux cuissons, jus corsé à la truffe, mousseline de légumes d'hiver

Fiche technique de fabrication N°1767

Pour Couvert(s)

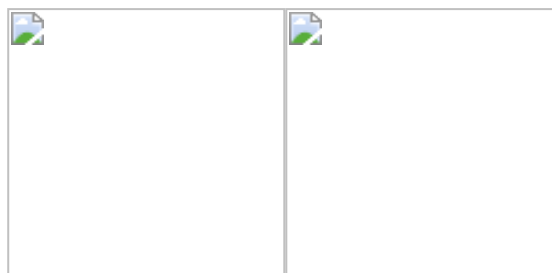
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,144 €

Prix de revient TTC Total : 308,639€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 381,971 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Puttc	Ptttc	Progression	Réa.	Sur.
Base					1	BASE	
Poivre du moulin	kg	0,04	18,82	0,71	Habiller les pigeonneaux		
Sel fin	kg	0,04	0,33	0,01			
Pigeonneaux	kg	30,00	7,07	212,07	Découper les pigeonneaux a cru en gardant les os de la cage thoracique.		
Ail	kg	0,08	5,16	0,39			
Graisse de canard	kg	1,50	21,74	32,62	Dans une plaque, rassembler les cuisses de pigeonneaux . Ajouter l'ail écrasé, le thym, le laurier, et saupoudrer de gros sel. réserver au frais		
Sauce							
Carottes	kg	0,75	2,37	0,00	Rincer les cuisses et les éponger sur papier absorbant		
Echalotes	kg	0,75	3,69	0,00			
Beurre	kg	0,38	11,50	0,00	Faire fondre la graisse de canard et y plonger les cuisses et les laisser confires		
Champignons de paris	kg	0,75	5,80	0,00			
Vin rouge	L	3,75	3,06	0,00	Sauter les poitrines a la graisse de canard. Finir la cuisson au four à 55°C		
Fond brun lié 750 g	kg	0,75	8,38	0,00			
Garniture					2	SAUCE	
Butternut	kg	6,00	1,18	7,09	Suer les échalote ciselée au beurre. Déglacer au vin rouge, réduire, mouiller au fond de veau lié. Réduire, amener a consistance nappante. Rapper la truffes et assaisonner		
Panais	kg	6,00	2,84	17,03			
Décor					3	GARNITURES	
Cerfeuil	Botte	1,50	1,21	1,82	Eplucher et laver les légumes tailler en cube et cuire séparément à la vapeur Réaliser les purée et mettre au point avec lait et beurre. Assaisonner		
Pousses de petit pois	boîte	1,50	3,96	5,93			
						Dressage	
						Réaliser le signe su ying et du yang avec les purées sur les côtés de l'assiette, mette un filet de sauce au centre, déposer la poitrine et la cuisse de pigeon sur la sauce, ajouter les éléments de décors.	

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

