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

STEAK GRILLE SAUCE BORDELAISE

Fiche technique de fabrication N°778

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Gibier
Sous-Catégorie : Vide
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 3,67 €
Prix de revient TTC Total : 14,67€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 41,83 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Contre-filet	kg	0,75
Huile de tournesol	L	0,05
Sauce Bordelaise		
Echalotes	kg	0,03
Vin rouge	L	0,13
Beurre	kg	0,03
Fond brun lié 750 g	kg	0,02
Sel fin	kg	0,00
Mignonnette	boîte	0,00
Finition		
Beurre	kg	0,01
Persil plat kilo	kg	0,01
Cresson botte	Botte	0,25

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Parer et dénerver le contre filet		
2	Mettre en marinade instantanée		
3	Griller (cuisson en fonction de la demande)		
	Bordelaise		
4	Ciseler l'échalote		
5	Faire résuire les échalotes et le vin rouge		
6	Mouiller avec le fond brun et réduire de moitiée		
7	Monter au beurre et assaisonner		
	FINITION		
8	Placer le steak sur assiette ou sur plat, lustrer au beurre fondu	1899-12-30 00:10:00	
9	Cresson en décor et saucière de bordelaise a part		

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

POMMES PONT NEUF

Fiche technique de fabrication N°225

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Garnitures
Sous-Catégorie : Pommes de terre
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,96 €
Prix de revient TTC Total : 7,83€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,64 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20
Sel fin	kg	0,00
Cuisson		
Huile de friture	bidon	0,40

	Progression	Réa.	Sur.
	BASE		
1	Eplucher laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
2	Tailler en pont neuf	1899-12-30 00:15:00	
3	Laver et sécher		
	CUISSON		
4	Frire une première fois (pocher) a 160Â|	1899-12-30 00:02:00	
5	Saisir a 180Â|	1899-12-30 00:03:00	
6	Egoutter et assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
	DRESSAGE		
7	Sur plat rond et papier gaufré	1899-12-30 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

Crème renversée au caramel

Fiche technique de fabrication N°84

Pour 4 Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes
Sous-Catégorie : Entremets de cuisine
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 0,35 €
Prix de revient TTC Total : 1,39€

Produit allergène : Lait, Oeuf,

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 288,77 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
Base		
Oeufs	Pièce	4,00
Sucre en poudre	kg	0,08
Vanille liquide	L	0,00
Lait 1/2 écrémé	L	0,50
Caramel		
Sucre en poudre	kg	0,10

	Progression	Réa.	Sur.
	APPAREIL		
1	Réaliser l'appareil a crème, le passer au chinois et l'écumer		
	CARAMEL		
2	Réaliser un caramel brun, décuire et chemiser les moules.		
	CUISSON		
3	Disposer les moules dans une plaque a rôtir dont le fond de laquelle vous aurez disposer une feuille de papier sulfurisé		
4	Remplir les moules au 3/4, garnir la plaque a l'eau chaude 1/2 de la hauteur des moules.		
5	Porter a ébullition sur le feu, enfourner, compléter les moules a ras bord		
6	Cuire 45 minutes à 100°C		
	DRESSAGE		
7	Faire bien refroidir et démouler		

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation