

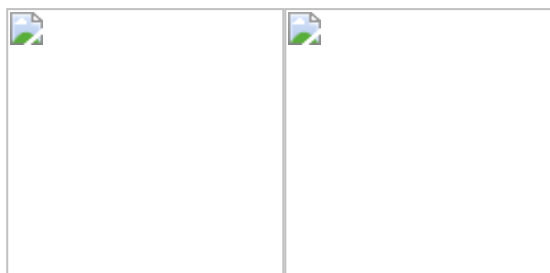
Denrées		Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>				<b>BASE: fruits de mer variés</b>		
Moules de bouchot	kg	0,27	1	Vérifier les filets de merlan enlever la peau, ouvrir les moules façon " Marinière".Nettoyer les calamars	1899-12-30 00:40:00	
Calamars	kg	0,13				
Filet de merlan	kg	0,19				
<b>Pâte a beignets</b>						
Huile de tournesol	L	0,01	2	Tailler les goujonnettes de merlan . Emincer en rondelles les calamars, les faire mariner au jus de citron et huile d'olive.	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,00				
Sel fin	kg	0,00				
<b>PATE À BEIGNETS</b>						
Farine t45	kg	0,11	3	Réaliser la base de la pâte a beignets	1899-12-30 00:10:00	
Bière	Btelle	0,05				
Oeufs	Pièce	1,33	4	Monter les blancs et terminer la pâte au dernier moment.	1899-12-30 00:10:00	
<b>Cuisson</b>						
Huile de friture	bidon	0,27				
<b>Pesto et décor</b>						
Huile de tournesol	L	0,03				
Huile d'olives	L	0,13	5	Enrober les fruits de mer variés de pâte a frire et frire a l'huile chaude	1899-12-30 00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,00				
Sel fin	kg	0,00				
Basilic	Botte	0,27				
Vinaigre balsamique	L	0,03	6	Piler ail et basilic	1899-12-30 00:10:00	
Ail	kg	0,03				
Lolla rossa	kg	0,27				
Pignons de pins	kg	0,03	7	ajouter l'huile d'olive, assaisonner	1899-12-30 00:10:00	
<b>DRESSAGE</b>						
			8	Beignets sur lit de salade " lolla rossa" assaisonnée avec vinaigrette au vinaigre balsamique , sauce a part	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	


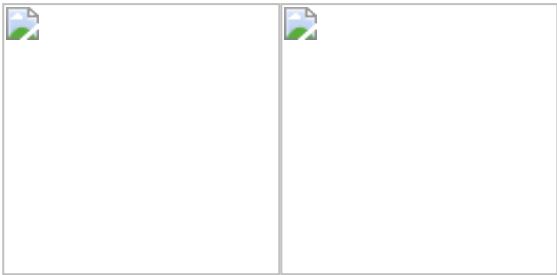
Fiche technique de fabrication N°1648

Pour  Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur : 

Prix de revient TTC par unité : 3,27 €

Prix de revient TTC Total : 13,09€

**Produit allergène : Oeuf,**Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 173,98 KJ  
Descriptif, argumentation :

		<h1 style="color: #008080;">Pavé de thon mijoté aux tomates câpres et olives</h1>																																																																			
<p>Fiche technique de fabrication N°3141</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,43 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 13,72€</p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 618,54 KJ Descriptif, argumentation :</p>																																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><b>base</b></td> </tr> <tr> <td>Sel fin</td> <td>kg</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>Huile d'olives</td> <td>L</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Poivre blanc</td> <td>kg</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>Thon rouge</td> <td>kg</td> <td>0,70</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>saucés</b></td> </tr> <tr> <td>Sel fin</td> <td>kg</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>Huile d'olives</td> <td>L</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Tomate pelée 4/4</td> <td>boîte</td> <td>0,50</td> </tr> <tr> <td>Poivre blanc</td> <td>kg</td> <td>0,00</td> </tr> <tr> <td>Ail</td> <td>kg</td> <td>0,01</td> </tr> <tr> <td>Basilic</td> <td>Botte</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>garnitures</b></td> </tr> <tr> <td>Olives noires dénoyautées (4/4)</td> <td>boîte</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Câpres</td> <td>Boite</td> <td>0,10</td> </tr> </tbody> </table>		Denrées	Unité	Quantité	<b>base</b>			Sel fin	kg	0,00	Huile d'olives	L	0,05	Poivre blanc	kg	0,00	Thon rouge	kg	0,70	<b>saucés</b>			Sel fin	kg	0,00	Huile d'olives	L	0,05	Tomate pelée 4/4	boîte	0,50	Poivre blanc	kg	0,00	Ail	kg	0,01	Basilic	Botte	0,10	<b>garnitures</b>			Olives noires dénoyautées (4/4)	boîte	0,10	Câpres	Boite	0,10	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Progression</th> <th>Réa.</th> <th>Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><b>Base</b></p> <p>Détailler le thon en pavé de 140gr</p> <p>Eplucher et hacher l'ail</p> </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Cuisson</b></p> <p>Saler, poivrer et sauter rapidement les pavé de thon à l'huile d'olive.</p> <p>Réserver</p> </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Sauce</b></p> <p>Dans le même sautoir, ajouter l'ail, les tomates pelées concassées, un peu de laurier et laisser mijoter 10 minutes</p> </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Finition</b></p> <p>lorsque la sauce à réduite, ajouter les pavés de thon, les olives noires et les câpres et laisser mijoter, jusqu'à la cuisson souhaitée pour le thon.</p> <p>Attention: le thon trop cuit de vient dur</p> </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Dressage</b></p> <p>Dresser le thon sur assiette nappé de sauce et ajouter les feuilles de basilic en décors.</p> </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Progression	Réa.	Sur.	<p><b>Base</b></p> <p>Détailler le thon en pavé de 140gr</p> <p>Eplucher et hacher l'ail</p>			<p><b>Cuisson</b></p> <p>Saler, poivrer et sauter rapidement les pavé de thon à l'huile d'olive.</p> <p>Réserver</p>			<p><b>Sauce</b></p> <p>Dans le même sautoir, ajouter l'ail, les tomates pelées concassées, un peu de laurier et laisser mijoter 10 minutes</p>			<p><b>Finition</b></p> <p>lorsque la sauce à réduite, ajouter les pavés de thon, les olives noires et les câpres et laisser mijoter, jusqu'à la cuisson souhaitée pour le thon.</p> <p>Attention: le thon trop cuit de vient dur</p>			<p><b>Dressage</b></p> <p>Dresser le thon sur assiette nappé de sauce et ajouter les feuilles de basilic en décors.</p>		
Denrées	Unité	Quantité																																																																			
<b>base</b>																																																																					
Sel fin	kg	0,00																																																																			
Huile d'olives	L	0,05																																																																			
Poivre blanc	kg	0,00																																																																			
Thon rouge	kg	0,70																																																																			
<b>saucés</b>																																																																					
Sel fin	kg	0,00																																																																			
Huile d'olives	L	0,05																																																																			
Tomate pelée 4/4	boîte	0,50																																																																			
Poivre blanc	kg	0,00																																																																			
Ail	kg	0,01																																																																			
Basilic	Botte	0,10																																																																			
<b>garnitures</b>																																																																					
Olives noires dénoyautées (4/4)	boîte	0,10																																																																			
Câpres	Boite	0,10																																																																			
Progression	Réa.	Sur.																																																																			
<p><b>Base</b></p> <p>Détailler le thon en pavé de 140gr</p> <p>Eplucher et hacher l'ail</p>																																																																					
<p><b>Cuisson</b></p> <p>Saler, poivrer et sauter rapidement les pavé de thon à l'huile d'olive.</p> <p>Réserver</p>																																																																					
<p><b>Sauce</b></p> <p>Dans le même sautoir, ajouter l'ail, les tomates pelées concassées, un peu de laurier et laisser mijoter 10 minutes</p>																																																																					
<p><b>Finition</b></p> <p>lorsque la sauce à réduite, ajouter les pavés de thon, les olives noires et les câpres et laisser mijoter, jusqu'à la cuisson souhaitée pour le thon.</p> <p>Attention: le thon trop cuit de vient dur</p>																																																																					
<p><b>Dressage</b></p> <p>Dresser le thon sur assiette nappé de sauce et ajouter les feuilles de basilic en décors.</p>																																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Hygiène</th> <th>Erreurs à ne pas commettre</th> <th>Maitrise des Points critique</th> <th>Conservation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																																																
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation																																																																		



# Lasagnes Bolognaise

Fiche technique de fabrication N°148

Pour  Part(s)

Catégorie :

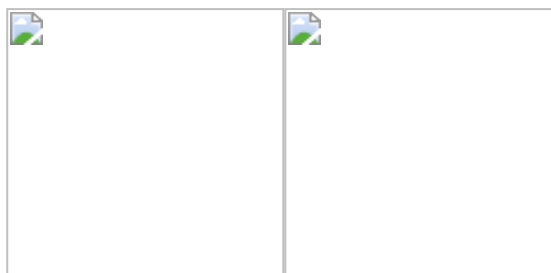
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,69 €

Prix de revient TTC Total : 10,76€


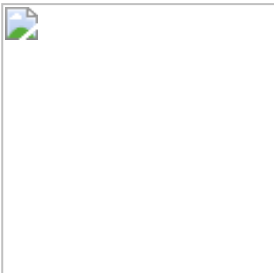
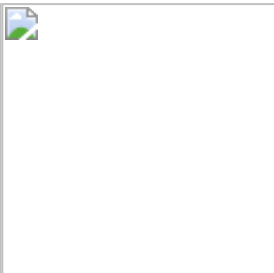
**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 981,48 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>PATE A NOUILLES</b>		
lasagnes	kg	0,40	1 Réaliser une pâte a nouilles ou utiliser des lasagnes PAI		
<b>Sauce tomate</b>			2 Abaisser la pâte en rectangle de la grandeur du plat a gratin		
Carottes	kg	0,05	3 Laisser sécher quelques minutes, puis cuire a l'eau bouillante 2 minutes		
Huile d'olives	L	0,05			
Ail	kg	0,01	4 Rafraîchir		
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,10			
Oignons	kg	0,05	<b>SAUCE TOMATE</b>		
<b>Farce</b>				5 Eplucher et laver les légumes	
Carottes	kg	0,05	Tailler en brunoise		
Steaks hachés	kg	0,25	6 Marquer en cuisson		
Huile d'olives	L	0,05			
Oignons	kg	0,05	7 Cuire		
Vin rouge	L	0,05			
<b>Béchamel</b>			8 Passer, rectifier l'assaisonnement		
Beurre	kg	0,04			
Farine t45	kg	0,04	<b>FARCE</b>		
Lait 1/2 écrémé	L	0,50			
<b>Finition</b>			9 sauter la viande de boeuf		
Beurre	kg	0,03	10 Ajouter la sauce tomate		
Emmental entier	kg	0,10			
Parmesan rapé 500g	kg	0,10	<b>BECHAMEL</b>		
			11 Réaliser une sauce béchamel		
			<b>CUISSON LASAGNES</b>		
			12 Beurrer le plat a gratin et disposer une couche de pâte		
			13 Recouvrir d'une couche de viande hachée		
			14 Humecter de sauce tomate		
			15 Renouveler ces couches plusieurs fois jusqu'a haut du plat		
			16 Napper de béchamel		

		17	Parsemer de gruyère		
		18	Gratiner au four		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1>TIRAMISU</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1882</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Divers"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,80 €          Prix de revient TTC Total : 3,22€</p> <p style="color: red;"><b>Produit allergène : Oeuf,</b></p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 28 799,71 KJ          Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Oeufs	Pièce	2,00	1 clarifier les œufs		
Biscuits a la cuillère	Pièce	8,00			
Sucre en poudre	kg	0,05	2 monter les blancs en neige ferme, serrer avec le sucre en poudre		
Mascarpone	kg	0,13			
<b>sirop</b>			3 battre le mascarpone et ajouter les jaunes d'œufs		
Amaretto	Btelle	0,05			
Extrait de café	L	0,00	4 incorporer les blancs en neige au mélange délicatement		
Sucre en poudre	kg	0,06			
<b>Finition</b>			<b>sirop</b>		
Cacao en poudre	kg	0,00	5 réaliser un sirop avec l'eau le sucre, aromatiser avec l'extrait de café et l'amaretto		
			<b>montage</b>		
			6 imbiber les biscuits et les déposer dans le fond du récipient, couvrir de crème, remettre une couche de biscuit et couvrir de crème.		
			7 passer au froid.		1899-12-30 00:30:00
			8 saupoudrer de chocolat en poudre au moment de servir		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

