

Croustillant de chèvre au miel

Fiche technique de fabrication N°3159

Pour Part(s)

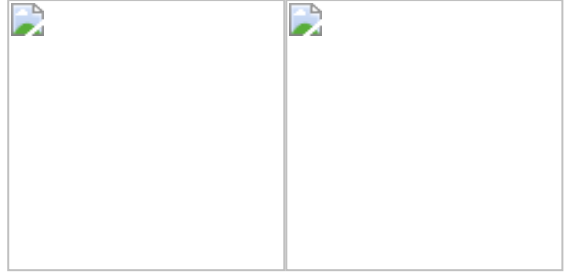
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,82 €

Prix de revient TTC Total : 3,29€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 11,84 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Détailler le fromage de chèvre en tranches Faire fondre le beurre Badigeonner les feuilles de bricks avec le beurre Déposer une tranche de fromage au centre de la feuille et refermer comme une bourse. piquer une cure dent. Passer les bourses au four tres chaud jusqu'à ce qu'elle soient dorer		
Feuilles de brick	poche	0,50			
Miel 1 kg	kg	0,05			
Beurre	kg	0,05			
Chèvre frais	kg	0,20			
Salade			Vinaigrette Réaliser une sauce vinaigrette		
Salade mélangée	Pièce	0,50			
Sauce			Dressage Déposer un croustillant par assiette, ajouter la salade et la vinaigrette. Décorer avec la ciboulette ciselée		
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Huile de tournesol	L	0,05			
Vinaigre de vin rouge	L	0,03			
Décors					
Ciboulette	Botte	0,10			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Bar grillé au Beurre de Fenouil

Fiche technique de fabrication N°524

Pour Part(s)

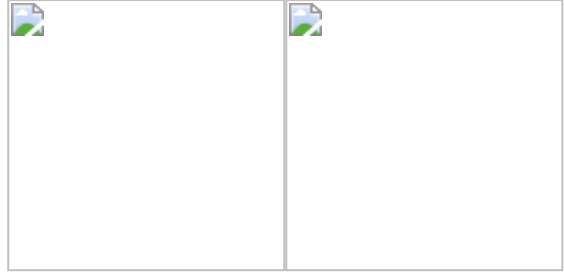
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 8,58 €

Prix de revient TTC Total : 34,32€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 92,82 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Huile de tournesol	L	0,04	1 Habiller les bar		
Bar 400g 600g	pièce	2,00			
Marinade instantanée			MARINADE		
Thym	kg	0,00	2 Mettre les bar a mariner		
Huile de tournesol	L	0,16			
Sel fin	kg	0,00			
Citrons	kg	0,04	CUISSON		
laurier sec	kg	0,00	3 Quadriller sur le gril et terminer la cuisson au four		
Beurre fenouil			BEURRE FENOUIL		
Echalotes	kg	0,06	4 Ciseler échalotes et fenouil, réduire vin blanc + échalotes + fenouil, réaliser un beurre blanc sur cette réduction, passer au chinois		
Beurre	kg	0,10			
Sel fin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,12			
Fenouil bulbes	kg	0,12			
Décor			DRESSAGE		
Persil plat kilo	kg	0,02	5 Sur plat ovale, décor avec persil frisé, beurre en saucière a part		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

STEAK GRILLE SAUCE BEARNAISE

Fiche technique de fabrication N°222

Pour Part(s)

Catégorie :

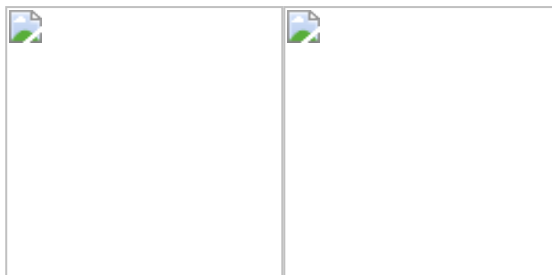
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,72 €

Prix de revient TTC Total : 14,88€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 32,35 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Contre-filet	kg	0,75	1 Parer et dénervé le contre filet	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,04			
Sauce béarnaise					
Echalotes	kg	0,02	2 mettre en marinade instantanée	1899-12-30 00:05:00	
Cerfeuil	Botte	0,10			
Estragon	Botte	0,10			
Beurre	kg	0,13	3 Griller (cuisson en fonction de la demande)	1899-12-30 00:10:00	
Oeufs	Pièce	2,00			
Vinaigre de vin rouge	L	0,03			
Finition			BEARNAISE		
Beurre	kg	0,01	4 Ciseler l'échalote, concasser le poivre, hacher l'estragon	1899-12-30 00:15:00	
			5 Clarifier le beurre	1899-12-30 00:15:00	
			6 Réaliser la réduction		
			7 Monter la Béarnaise	1899-12-30 00:10:00	
			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 béarnaise a part	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

ENDIVES MEUNIERES

Fiche technique de fabrication N°659

Pour Part(s)

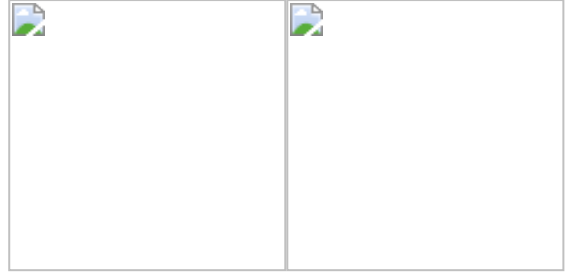
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,78 €

Prix de revient TTC Total : 3,12€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 368,70 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Endives	kg	0,75	1 Eliminer les feuilles abîmées des endives et les laver (entières)	00:05:00	
Cuisson					
Sel fin	kg	0,00	2 Les blanchir, et les presser		00:05:00
Citrons	kg	0,05			
Finition					
Beurre	kg	0,05			
Sel fin	kg	0,00	3 Cuire a l'Anglaise dans l'eau citronnée		00:15:00
Farine t45	kg	0,05			
			FINITION		
			5 Egoutter les endives, les fariner et les faire sauter au beurre, et dresser	00:10:00	00:15:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pommes duchesse

Fiche technique de fabrication N°212

Pour Part(s)

Catégorie :

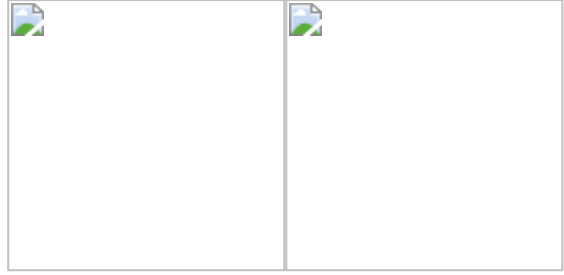
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,62 €

Prix de revient TTC Total : 2,46€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 174,39 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre		
Gros sel	kg	0,04			
Appareil			2 Couper en morceaux et cuire a l'eau départ eau froide		
Sucre en poudre	kg	0,00			
Muscade moulue	kg	0,00	3 Egoutter et dessécher		
Beurre	kg	0,04			
Oeufs	Pièce	2,00	4 Passer au moulin a légumes		
Finition					
Beurre	kg	0,02	5 Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger		
			FINITION		
			6 Dresser a la poche a douille, douille cannelée, sur plaque beurrée		
			7 Lustrer au beurre fondu et passer a four chaud pour réchauffer et colorer		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°654

Pour Part(s)

Catégorie :

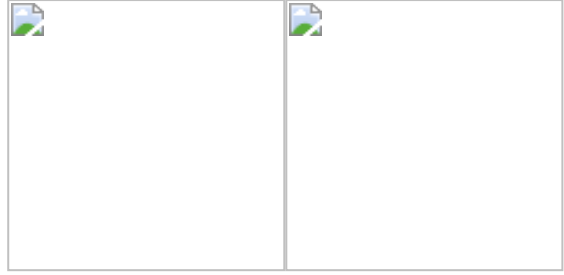
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,95 €

Prix de revient TTC Total : 7,63€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 719,20 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Génoise			GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,13	1 Réaliser un appareil a génoise		
Farine t45	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	5,00	2 Cuire dans un moule rond		
Compote			3 Démouler		
Beurre	kg	0,05			
Sucre en poudre	kg	0,10	COMPOTE		
Vanille liquide	L	0,01	4 Cuire une compote avec l'ananas frais		
Ananas au sirop tranches entières (4/4)	Boite	0,30			
Sirop			5 Mixer la compote		
Sucre en poudre	kg	0,30			
Décor			SIROP		
Nappage blond	kg	0,20	6 Réaliser le sirop de trempage		
Amandes hachées	kg	0,25			
Ananas au sirop tranches entières (4/4)	Boite	0,20	MONTAGE		
			7 Détailler deux abaisses de génoise		
			8 Puncher et parfumer au kirsch		
			9 Garnir de compote d'ananas		
			10 Recouvrir avec la deuxième abaisse		
			11 Napper toute la surface et décorer avec amandes concassées grillées autour et abricot et ananas sur le dessus		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

