

# Soufflé au chabichou du poitou

Fiche technique de fabrication N°2098

Pour  Part(s)

Catégorie :

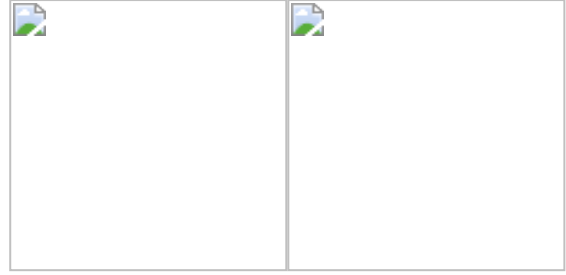
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,39 €

Prix de revient TTC Total : 1,57€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 411,49 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Confectionner une sauce béchamel		
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,03	2 Ajouter le Chabichou émietté dans la sauce chaude et débarrasser		
Piment de Cayenne	pièce	0,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	3 Refroidir en cellule		
Chabichou 180g	Pièce	0,50			
<b>Finition appareil</b>			<b>MOULES</b>		
Oeufs	Pièce	3,00	4 Chemiser le moules et les conserver au froid		
<b>Chemisage</b>			<b>FINITION APPAREIL</b>		
Beurre	kg	0,01	5 Monter les blancs en neige		
Farine t45	kg	0,01	6 Incorporer les jaunes d'oeufs dans la sauce froide et bien mélanger		
			7 Incorporer les blancs d'oeufs délicatement		
			8 Remplir les moules au 3/4, et décorer avec losange de gruyère		
			<b>CUISSON</b>		
			9 Cuire au four 200°		
			<b>DRESSAGE</b>		
			10 Sur plat rond et papier gaufré		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# pavé de cabillaud dugléré

Fiche technique de fabrication N°1361

Pour  Part(s)

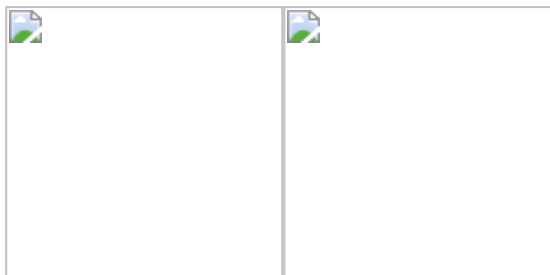
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,87 €

Prix de revient TTC Total : 19,48€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 608,99 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
<b>Base</b>			<b>BASE</b>					
Echalotes	kg	0,03	1 Désarêter les filets et portionner a 0,12Kg	1899-12-30 00:10:00				
Beurre	kg	0,06						
Poivre du moulin	kg	0,00						
Sel fin	kg	0,00						
Vin blanc	L	0,10	2 Hacher l'oignon, le persil	1899-12-30 00:10:00				
Persil frisé kilo	kg	0,03						
Filet de cabillaud	kg	0,60	3 Concasser la tomate mondée	1899-12-30 00:10:00				
Tomates grosses	kg	0,10						
Oignons	kg	0,05	4 Plaquer les filets avec tous les ingrédients	1899-12-30 00:05:00				
<b>Fumet de poisson</b>								
Carottes	kg	0,03	5 Confectionner un fumet de poisson	1899-12-30 00:20:00				
Echalotes	kg	0,02						
Beurre	kg	0,03						
Arêtes pour fumet	kg	0,30						
Oignons	kg	0,04						
<b>Sauce</b>			<b>CUISSON</b>					
Beurre	kg	0,10	6 Mouiller les pavés avec le fumet et pocher a court mouillement	1899-12-30 00:10:00				
						7 Décanter les pavés et les placer sur le plat de service	1899-12-30 00:05:00	

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

# Pommes à l'anglaise

Fiche technique de fabrication N°215

Pour  Part(s)

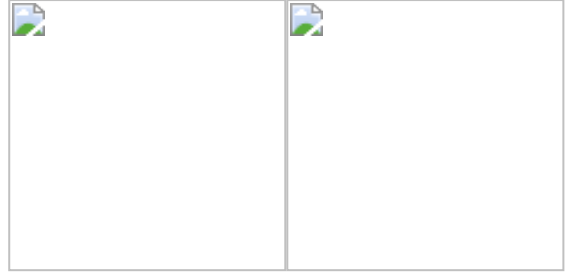
Catégorie :  ▼

Sous-Catégorie :  ▼

Auteur :  ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,44 €

Prix de revient TTC Total : 1,74€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 175,09 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00	
Gros sel	kg	0,00			
<b>Finitions</b>			2 Tourner	00:15:00	
Persil frisé kilo	kg	0,01			
Beurre	kg	0,05	3 Cuire départ eau froide		00:20:00
			4 <b>FINITION</b> Laver et hacher le persi	00:05:00	
			5 Lustrer les pommes au beurre fondu et parsemer de persil haché	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Choux de Bruxelles

Fiche technique de fabrication N°61

Pour  Part(s)

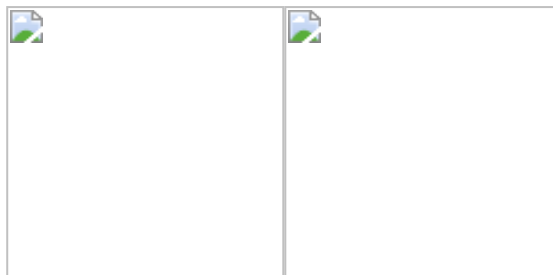
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,47 €

Prix de revient TTC Total : 1,86€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,75 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Sel fin	kg	0,00	1 Nettoyer et laver les choux de Bruxelles	00:05:00	
Gros sel	kg	0,00			
Choux Bruxelles surgelés	kg	0,80	2 Cuire a l'Anglaise		00:15:00
<b>Finition</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,04			
Persil frisé kilo	kg	0,00	3 Etuver au beurre	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Selle d'agneau rôtie en croute d'herbes

Fiche technique de fabrication N°2504

Pour  Part(s)

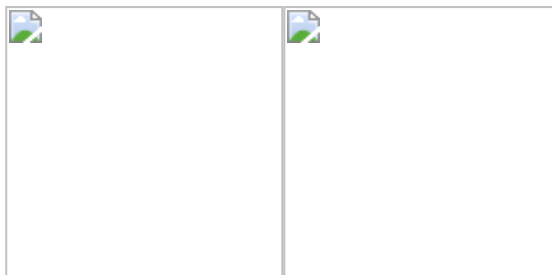
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,79 €

Prix de revient TTC Total : 23,17€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 703,50 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Selle d'agneau	kg	1,10	habiller, désosser et ficeler la selle d'agneau		
Huile d'olives	L	0,03			
Poivre du moulin	kg	0,00	Eplucher et laver les légumes		
Sel fin	kg	0,00			
<b>Croute</b>			tailler la garniture en mirepoix		
Beurre	kg	0,10			
Chapelure	kg	0,10	Rôtir la selle au four		
Ail	kg	0,01			
Persil botte	Botte	0,02	<b>Jus d'agneau</b>		
<b>Jus</b>			concasser les os, rissoler et ajouter la GA, mouiller a l'eau ajouter l'ail le BG. Cuire doucement 1 heure		
Carottes	kg	0,05			
Vin blanc	L	0,03	Passer au chinois et réduire. Vérifier l'assaisonnement		
Huile de tournesol	L	0,05			
Ail	kg	0,01			
Oignons	kg	0,05	<b>Croute d'herbes</b>		
Fond brun lié 750 g	kg	0,03	Mixer ensemble, le beurre en pomade, la chapelure, le persil et l'ail		
			étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, faire durcir au frais. Détailler de la forme de la selle.		
			<b>Dressage et finition</b>		
			trancher la selle. Mettre la tranche sur l'assiette déposer dessus la croute d'herbes et passer a la salamandre. Ajouter le jus et la garniture.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Flan aux champignons, caramel au madère

Fiche technique de fabrication N°1156

Pour  Part(s)

Catégorie :

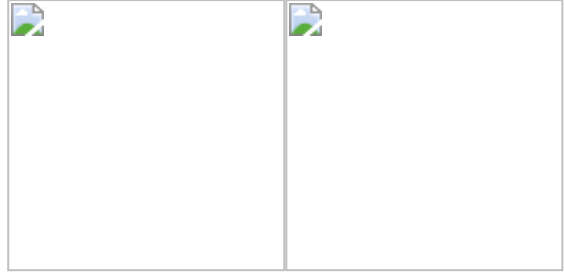
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,79 €

Prix de revient TTC Total : 3,15€

**Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 218,12 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Champignons de paris	kg	0,20	Laver rapidement les champignons et les écalotes		
Echalotes	kg	0,04	Ciseler l'échalotes et hacher les champignons		
Beurre	kg	0,04	Réaliser une duxelles de champignons		
Citrons	kg	0,04			
<b>Appareil</b>			<b>APPAREIL</b>		
Beurre	kg	0,02	Réaliser un appareil à crème prise salé		
Oeufs	Pièce	1,60			
Lait 1/2 écrémé	L	0,10	Rassembler la duxelles de champignons et l'appareil à crème prise		
Persil plat kilo	kg	0,02	assaisonner		
Crème UHT 35%	L	0,10			
<b>Caramel</b>					
Sucre en poudre	kg	0,04	Réaliser un caramel avec le sucre et un peu de madère		
Madère	L	0,02	Coler le caramel au fond des moules		
<b>Décors</b>			<b>CHEMISAGE</b>		
Persil plat kilo	kg	0,01	beurrer des moules individuelles ou terrine.		
			Garnir avec l'appareil au champignons.		
			Cuire au bain marie		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Charlotte aux poires

Fiche technique de fabrication N°1163

Pour  Part(s)

Catégorie :

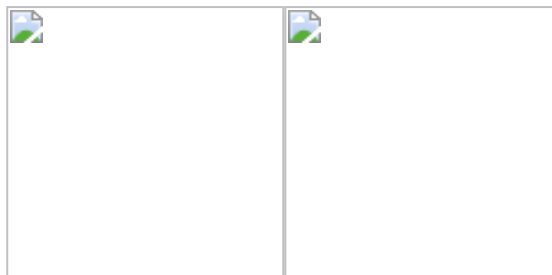
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,48 €

Prix de revient TTC Total : 11,81€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 34 942,74 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>génoise</b>			1	<b>BASE</b>	
Sucre en poudre	kg	0,10	réaliser une génoise, cuire dans un moule à manqué		
Farine t45	kg	0,10			
Oeufs	Pièce	3,20			
<b>chemisage</b>			2	<b>APPAREIL</b>	
Sucre en poudre	kg	0,08	confectionner une meringue italienne.		
Biscuits a la cuillère	Pièce	19,20	réaliser une mousse de poires		
Alcool de poire	Bouteille	0,04	blanchir jaunes +sucre		
<b>mousse de poire</b>			.chauffer le jus de poire, faire le mélange, cuire a la nappe. .hors du feu ajouter la gélatine trempée et pressée.		
Sucre en poudre	kg	0,08			
Gélatine en feuille	Feuille	5,60	.ajouter l'alcool de poire.		
Poire sirop boite 4/4	Boite	0,40	.après refroidissement, incorporer délicatement la meringue puis la crème fouettée.		
Alcool de poire	Bouteille	0,08	.adjoindre les poires détaillées en dés.		
Crème UHT 35%	L	0,40	3	<b>MONTAGE</b>	
<b>meringue</b>			.chemiser la bordure d'un cercle avec les biscuits punchés. poser au fond un cercle de génoise imbibé.		
Sucre en poudre	kg	0,16			
Oeufs	Pièce	3,20	.remplir d'appareil, faire prendre en chambre froide.		
<b>garniture</b>			.décercler, décorer le dessus de tranches de poires en rosace. .lustrer de nappage blond, décorer d'une bordure de crème chantilly.		
Nappage blond	kg	0,16			
Poire sirop boite 4/4	Boite	0,40			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

