

Crème Dieppoise

Fiche technique de fabrication N°1910

Pour Part(s)

Catégorie : ▼

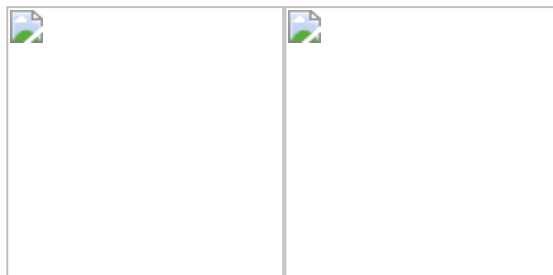
Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,99 €

Prix de revient TTC Total : 7,97€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 390,61 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Champignons de paris	kg	0,10	Eplucher et laver les légumes, emincer finement le poireaux et les champignons	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,05			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,10	gratter et laver les moules	1899-12-30 00:15:00	
Blanc de poireaux	kg	0,08			
Citrons	kg	0,05			
moules mariniere			ciseler les échalotes et hacher le persil	1899-12-30 00:05:00	
Echalotes	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03			
Moules de bouchot	kg	0,50	Cuisson		
Vin blanc	L	0,10	ouvrir les moules a la marinière.		1899-12-30 00:15:00
Persil botte	Botte	0,10	Suer les blancs de poireaux et les champignons au beurre sans coloration, singer et cuire le roux blanc.	1899-12-30 00:05:00	
 finition					
Beurre	kg	0,01	Mouiller avec le fumet de poisson et la cuisson des moules, cuire lentement.		1899-12-30 00:30:00
Crème UHT 35%	L	0,10			
garniture			Finition		
Crevettes roses décortiquées	kg	0,08	Passer le potage au chinois en foulant, crémier et reporter a ébullition.	1899-12-30 00:05:00	
assaionnement					
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	Dressage		
Gros sel	kg	0,00	Répartir les moules décortiquées et les crevettes dans les soupières et verser la crème brûlante dessus, mélanger.	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

SOLE SOUFFLEE

Fiche technique de fabrication N°860

Pour Part(s)

Catégorie :

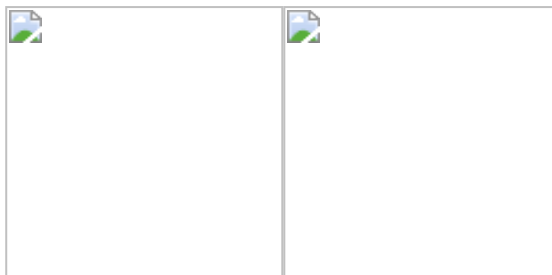
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,20 €

Prix de revient TTC Total : 20,78€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 973,86 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Echalotes	kg	0,04	1 Habiller les soles, enleve l'arête sans lever les filets		
Beurre	kg	0,02			
Sole portion (0.250kg)	pièce	4,00	2 Marquer un fumet en cuisson avec les arêtes	1899-12-30 00:10:00	
Vin blanc	L	0,08			
Farce			FARCE		
Sel fin	kg	0,00			
Filet de merlan	kg	0,20	3 Réaliser une farce mousseline	1899-12-30 00:15:00	
Piment de Cayenne	pièce	0,00			
Oeufs	Pièce	0,40			
Crème UHT 35%	L	0,16	4 Farcir les soles	1899-12-30 00:10:00	
Fumet et Sauce			PLAQUAGE ET CUISSON		
Beurre	kg	0,04			
Oignons	kg	0,02	5 Plaquer les soles sur lit d'échalotes en mettant l'ouverture dessous	1899-12-30 00:05:00	
Crème UHT 35%	L	0,10			
Décor			SAUCE ET FINITION		
Pâte feuilletée à dérouler	Pièce	0,08	6 Braiser a court mouillement		
			7 Réduire la cuisson, crémer, monter au beurre		
			8 Dresser sur plat, napper, envoyer ; décor avec fleurons	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

POULET SAUTE VALLEE D'AUGE

Fiche technique de fabrication N°2848

Pour Part(s)

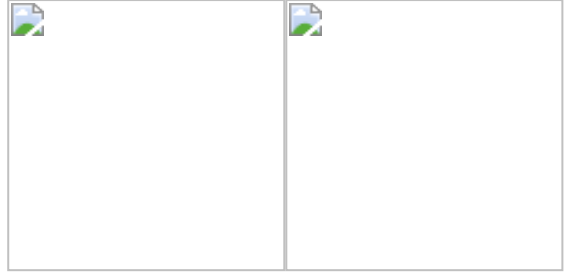
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 10,01 €

Prix de revient TTC Total : 40,03€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 382,41 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
BASE			BASE		
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1,00	Habiller le poulet et le découper à cru.		
Farine t55	kg	0,05	Eplucher et ciseler les échalottes		
Beurre	kg	0,04	Eplucher les pommes de terre et tourner cocotte		
SAUCE			eplucher et citronner les pommes et les tailler en quartiers		
Beurre	kg	0,05	CUISSON POULET assaisonner et fariner les morceaux d poulet. les saisir dans un beurre moussoux et les faire sauter quelques instants sur feu doux pour colorer les morceaux Couvrir et terminer la cuisson au four		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,05			
Echalotes	kg	0,05			
Calvados	Btelle	0,05			
Cidre doux	Btelle	0,10			
Crème épaisse	kg	0,20	SAUCE Débarasser les morceaux de poulet et les réserver au chaud Dégraisser le sautoir, ajouter les échalotes ciselée et les quartiers de pommes, suer et flamber au calvados, ajouter le cidre et la crème. Laisser mijoter à feux doux. Ajouter les morceaux de polet et terminer la cuisson		
GARNITURE					
Beurre	kg	0,07			
Pomme belchard	kg	0,50			
Citrons (pièce)	Pièce	1,00			
Sucre cristal fin	kg	0,06	POMMES COCOTTE Rissoler les pommes cocotte		
Oignons grelots surgelé	kg	0,10			
Champignons de paris	kg	0,10			
pommes cocotte			DRESSAGE Dresser le poulet sur assiette avec les garniture autour et napper de sauce à la crème		
Beurre	kg	0,10			
Pommes de terre B.F.15	kg	0,60			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Choux de Bruxelles

Fiche technique de fabrication N°61

Pour Part(s)

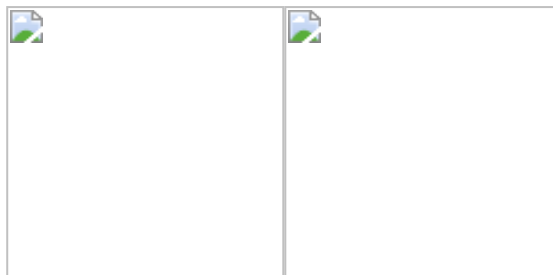
Catégorie :

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.
Base			BASE		
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
Finition			FINITION		
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		

Pommes Darphin

Fiche technique de fabrication N°220

Pour Part(s)

Catégorie :

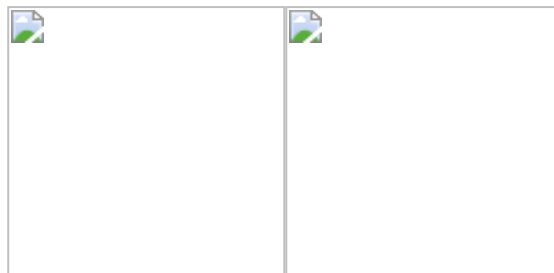
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,38 €

Prix de revient TTC Total : 1,53€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 008,34 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.			
Base			BASE					
Echalotes	kg	0,08	1 Eplucher les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00				
Pommes de terre B.F.15	kg	0,80						
Huile de tournesol	L	0,04	2 Bien les laver	1899-12-30 00:10:00				
Sel fin	kg	0,00						
Oeufs	Pièce	0,40						
Décor			3 Eplucher et ciseler les échalotes	1899-12-30 00:10:00				
Persil frisé kilo	kg	0,01						
						4 Tailler les pomme de terre a la mandoline en fine julienne (surtout ne pas les laver)	1899-12-30 00:10:00	
						5 Rapidement, mettre la moitié des pommes de terre dans une poêle très, très chaude avec de l'huile	1899-12-30 00:10:00	
						6 Bien tapisser le fond de la poêle et saupoudrer d'échalotes	1899-12-30 00:05:00	
						7 Recouvrir avec l'autre moitié de pommes de terre, assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
						8 Les pommes de terre forment une galette, la retourner en la faisant sauter comme une crêpe	1899-12-30 00:05:00	
						9 Finir la cuisson au four		
			10 Une fois cuit détailler les parts avec un emporte pièce et dresser sur plat ou sur assiette avec persil haché en décor	1899-12-30 00:05:00				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation					

Risotto aux champignons

Fiche technique de fabrication N°2959

Pour Part(s)

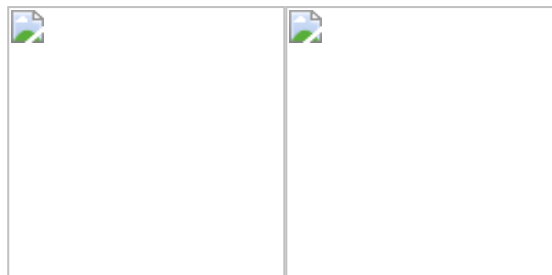
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,92 €

Prix de revient TTC Total : 3,68€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 91,05 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,05	effeuiller, cerfeuil	00:05:00	
Vin blanc	L	0,10			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,03	Ciseler l'oignon	00:05:00	
Oignons	kg	0,05			
Riz Arborio	kg	0,20			
Garniture			risotto		
Champignons de paris	kg	0,10	Suer les oignons à l'huile d'olive	00:05:00	
Finition					
Parmesan rapé 500g	kg	0,05	ajouter le riz, nacrer	00:05:00	
Beurre	kg	0,03			
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,13	moiller alternativement avec vin blanc et fond blanc	00:10:00	
			cuire sur le feu sans cesser de remuer en ajoutant les liquides au fur et à mesure de leur absorption	00:25:00	
			finition		
			ajouter le beurre, le parmesan et du fond si nécessaire	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Aumônière Normande

Fiche technique de fabrication N°1226

Pour Part(s)

Catégorie :

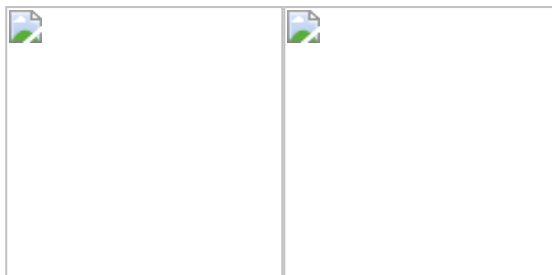
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,15 €

Prix de revient TTC Total : 4,59€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 445,04 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Crêpes			BASE		
Beurre	kg	0,02	réaliser un appareil a crêpes		
Sel fin	kg	0,00			
Vanille liquide	L	0,00	cuire les crêpes (2 par personnes)		
Farine t45	kg	0,10			
Oeufs	Pièce	1,00	Réaliser une crème Chantilly		
Lait 1/2 écrémé	L	0,20			
Garniture			GARNITURE		
Pommes Golden	kg	0,75	Eplucher, laver et citronner les pommes		
Beurre	kg	0,05			
Sucre en poudre	kg	0,08	Tailler en brunoise		
Calvados	Btelle	0,01	Sauter au beurre et caraméliser au sucre, flamber au calvados	1899-12-30	00:10:00
Crème chantilly			DRESSAGE		
Sucre glace	kg	0,05	Dresser les aumonières sur assiette, décorer avec creme chantilly et feuilles de menthe.		
Vanille liquide	L	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,10	envoyer la sauce caramel en saucière		
Sauce Caramel			SAUCE CARAMEL		
Beurre	kg	0,03	faire chauffer la crème dans une petite russe		
Sucre en poudre	kg	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,10	Faire fondre le beurre dans une russe, ajouter le sucre et cuire un caramel blond, ajouter la crème chaude progressivement en fouettant, terminer avec la fleur de sel.		
Décors					
Menthe fraîche	Botte	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

