

Panna Cotta de fenouil au coulis de tomates basilic

Fiche technique de fabrication N°2462

Pour Part(s)

Catégorie :

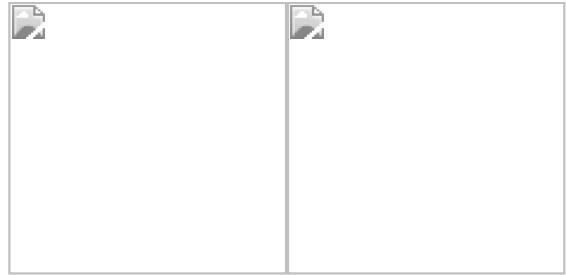
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,98 €

Prix de revient TTC Total : 9,79€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 62,02 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Fenouil bulbes	kg	0,50	Enlever les feuille des fenouils, les laver et les cuire à la vapeur.		
Gélatine en feuille	Feuille	4,00			
Poivre blanc	kg	0,01	Faire ramollir la gelatine à l'eau froide. Faire chauffer la crème liquide, y ajouter la gelatine ramollie et assaisonner		
Crème UHT 35%	L	1,00			
appareil			Mixer les fenouils et la creme ensemble		
Ail	kg	0,01			
Basilic	Botte	0,50	Mouler les panna cotta et passer au froid		
Tomates	kg	0,50			
Huile d'olives	L	0,10	Coulis de tomates Monder, épépiner et concasser les tomates Suer l'ail à l'huile d'olive, ajouter les tomates, une pincé de sucre et le basilic ciselé. Cuire à feu doux Mixer la tomate et ajouter un peu d'eau pour obtenir un coulis Rectifier l'assaisonnement		
Finition					
Basilic	Botte	0,50			
			Dressage		
			Sortir les panna cotta, et les napper avec le coulis de tomates. Décorer avec une feuille de basilic		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

Pavé de saumon à l'unilatéral, sauce beurre blanc vanillé

Fiche technique de fabrication N°1520

Pour Part(s)

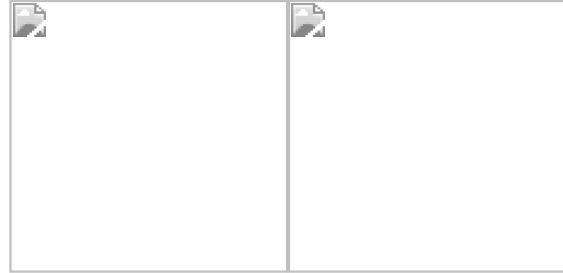
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,31 €

Prix de revient TTC Total : 13,23€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 43,78 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Poivre du moulin	kg	0,00	Détailler les pavés.	00:10:00	
Sel fin	kg	0,00	Eplucher, laver et ciseler les échalotes		
filet de saumon sans peau	kg	0,60			
Cuisson			cuisson		
Beurre	kg	0,02	Sauter à l'unilatéral (côté peau).	00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,04	Retourner côté chair juste au moment du dressage		
Sauce			Sauce		
Beurre	kg	0,08	Réduire presque à sec, les échalotes ciselées avec le vin blanc.	00:10:00	
Vin blanc	L	0,04	Ajouter le beurre en parcelles et monter à l'aide d'un fouet à sauce.		
Vanille liquide	L	0,00			
Echalotes	kg	0,02			
Décors			Dressage		
Aneth	Botte	0,10	Dresser les pavés de saumon sur plat ou assiette accompagnés de la garniture et de la sauce. Décorer avec citron et aneth.		
Citrons	kg	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fondue de poireaux

Fiche technique de fabrication N°1940

Pour Part(s)

Catégorie :

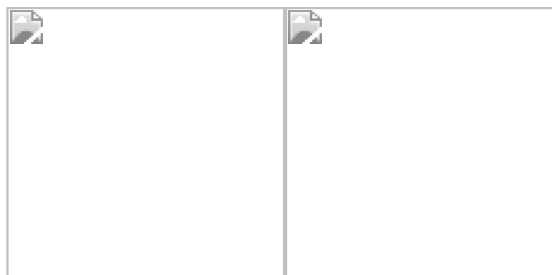
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,65 €

Prix de revient TTC Total : 2,59€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poireaux	kg	1,00	Préparer et laver les poireaux		
Beurre	kg	0,04			
Sel fin	kg	0,00	Emincer les poireaux		
Crème UHT 35%	L	0,08			
			Cuisson		
			Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		1899-12-30 00:15:00
			Crèmer en fin de cuisson		
			Dressage		
			En légumier ou sur assiette.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Crêpes flambées

Fiche technique de fabrication N°85

Pour Part(s)

Catégorie :

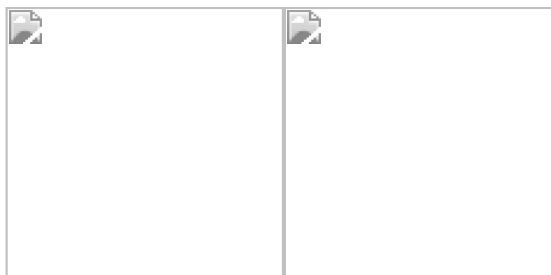
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,47 €

Prix de revient TTC Total : 11,74€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 399,26 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Crêpes			BASE		
Beurre	kg	0,03	1 Réaliser un appareil a crêpes	1899-12-30 00:10:00	
Oeufs	Pièce	2,40			
Farine t45	kg	0,20	2 Cuire les crêpes (3 par personne)	1899-12-30 00:15:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,40			
Flambage			FLAMBAGE		
Sucre en poudre	kg	0,16	3 Caraméliser le sucre et le beurre sur un réchaud en salle	1899-12-30 00:10:00	
Grand-marnier	Btelle	0,16			
Cognac	Btelle	0,16	4 Ajouter le jus d'orange et le jus de citron	1899-12-30 00:02:00	
Jus d'oranges	L	0,64			
Citrons	kg	0,24			
			5 Disposer les crêpes une a une dans la réduction et les plier en 4 en les rangeant harmonieusement	1899-12-30 00:10:00	
			6 Lorsque le liquide est pratiquement réduit, flamber avec le cognac et la liqueur	1899-12-30 00:10:00	
			7 Saupoudrer de sucre glace pendant le flambage	1899-12-30 00:02:00	
			DRESSAGE		
			8 Disposer les crêpes sur assiette, napper légèrement de réduction	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		