

# MB / saint jacques creme de petit pois

Fiche technique de fabrication N°3119

Pour  Part(s)

Catégorie :

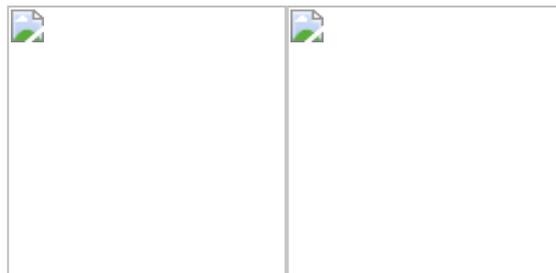
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,22 €

Prix de revient TTC Total : 25,73€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 007,75 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Saint-jacques</b>					
Noix de St Jacques	kg	0,40			
<b>Crumble</b>			1.1		
Beurre	kg	0,10	Ciseler les échalottes		
Parmesan râpé	kg	0,12	Preparer un bouquet garni		
Farine t45	kg	0,12	Emincer les oignons		
<b>moule</b>			1.2		
Moules de bouchot	kg	1,00	<b>Moules</b>		
Beurre	kg	0,03	Suer les échalottes au beurre, ajouter le vin blanc et les moules, le bouquet garni. Cuire a couvert		
Echalotes	kg	0,05	Decortiquer et reserver le jus de cuisson.		
Bouquet garni	Pièce	0,10	Mettre a réduire le jus de cuisson, filtrer et cremer, reduire		
Vin blanc	L	0,15			
<b>tuile</b>			1.3		
Farine t45	kg	0,02	<b>Petit-pois</b>		
Huile d'olives	L	0,06	Etuver au beurre les petits pois, cremer et realiser une puree liquide. Incorporer au moule cuite		
Eau	L	0,16			
<b>petit pois</b>			1.4		
Crème UHT 35%	L	0,15	<b>Crumble de parmesan</b>		
Petits pois congelés	kg	0,50	Réaliser un crumble de parmesan et cuire a blanc		
			1.5		
			<b>Tuile</b>		
			Réaliser en mixant tout les ingredients la tuileà l'encre de seche		
			1.6		
			<b>Saint-jacques</b>		
			Sauter les noix de saint-jacques		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Pavé de veau aux morilles

Fiche technique de fabrication N°1751

Pour  Part(s)

Catégorie :

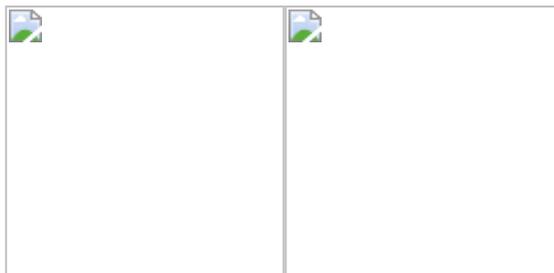
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,66 €

Prix de revient TTC Total : 29,28€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 434,91 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,05	Parer et détailler les pavés	00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01	Assaisonner, fariner, sauter les pavés, réaliser la sauce brunes par déglacage	00:10:00	
Farine t45	kg	0,10			
Quasi de veau	kg	1,20			
Huile de tournesol	L	0,10	<b>SAUCE MORILLES</b>		
<b>Sauce Morilles</b>			Ciseler les échalotes		
Echalotes	kg	0,10	Suer les échalotes, ajouter les morilles lavées plusieurs fois, étuver		
Beurre	kg	0,02	Ajouter le fond, laisser réduire a consistance nappante.		
Poivre du moulin	kg	0,01	Ajouter la crème et réduire légèrement.		
Sel fin	kg	0,01			
Vin blanc	L	0,10	<b>DRESSAGE</b>		
Cognac	Btelle	0,05	Dresser sur assiette, avec la garniture ajouter la sauce et les éléments de décors		
Morilles seches	kg	0,05			
Fond brun lié 750 g	kg	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,15		1899-12-30 00:10:00	
<b>Décor</b>					
Persil plat kilo	kg	0,03			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# MB/ POMME D'AMOUR

Fiche technique de fabrication N°3120

Pour  Part(s)

Catégorie :

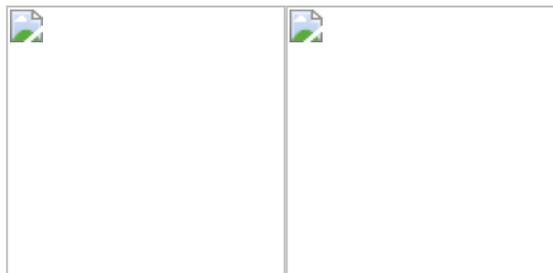
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,10 €

Prix de revient TTC Total : 16,83€

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



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 072,54 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Compoter</b>					
Pommes rouges	kg	0,50	1.1 <b>Compoté de pomme</b> Réaliser les préparations préliminaires Tailler en grosse brunoise les pommes Cuire en compoter		
Sucre en poudre	kg	0,20			
<b>mousse</b>					
Crème UHT 35%	L	0,38	1.2 <b>Réaliser la mousse de pomme</b> Mettre dans l'eau froide la gélatine Monter la crème fouettée Réaliser une meringue italienne Assembler doucement l'ensemble		
Gélatine en feuille	Feuille	6,00			
Sucre en poudre	kg	0,04			
Purée de pomme verte	kg	0,50			
Jaunes d'oeufs litre	L	0,04			
Lait 1/2 écrémé	L	0,12	1.3 <b>Fond de succès</b> Réaliser un biscuit fond de succès		
Vanille gousse	Pièce	1,00			
<b>biscuit</b>					
Blancs d'oeufs litre	L	0,25	1.4 <b>Dresser</b> En moule demi-sphère, chemiser le moule de mousse de fruit Ajouter en insert la compoté de pomme Ajouter le biscuit Laisser prendre en cellule		
Sucre en poudre	kg	0,25			
Amandes poudre	kg	0,25			
Farine t55	kg	0,50			
<b>glacage</b>					
Gélatine en feuille	Feuille	3,00	1.5 <b>Glacage</b> Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose Ajouter le chocolat et faire fondre Mixer sans ajouter d'air le lait concentré, le colorant et la gelation au mélange		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Glucose	kg	0,10			
Couverture blanche	kg	0,10			
Lait concentré non sucré	boîte	0,05			
Colorant poudre rouge	pot	0,05			
Eau	L	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		