

Soufflé au Camembert

Fiche technique de fabrication N°277

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

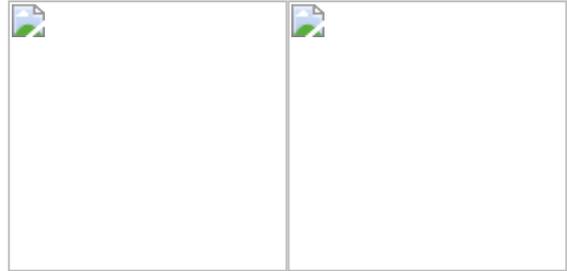
Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,04 €

Prix de revient TTC Total : 4,15€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 447,10 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|----------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------|------|
| Base | | | BASE | | |
| Beurre | kg | 0,03 | 1 Confectionner une sauce béchamel | | |
| Sel fin | kg | 0,00 | | | |
| Farine t45 | kg | 0,03 | 2 Ajouter le camembert sans la croûte dans la sauce chaude et débarrasser | | |
| Oeufs | Pièce | 2,00 | 3 Refroidir en cellule | | |
| Piment de Cayenne | pièce | 0,00 | | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,25 | | | |
| Camembert de Normandie AOC | pièce | 0,50 | | | |
| Finition appareil | | | MOULES | | |
| Oeufs | Pièce | 4,00 | 4 Chemiser le moules et les conserver au froid | | |
| Chemisage | | | FINITION APPAREIL | | |
| 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 fromage | | |
| | | | CUISSON | | |
| | | | 9 Cuire au four à 200°C | | |
| | | | DRESSAGE | | |
| | | | 10 Sur plat rond et papier gaufré | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

Caneton Poêlé au cidre, pommes fruits et pommes gaufrettes

Fiche technique de fabrication N°1173

Pour Part(s)

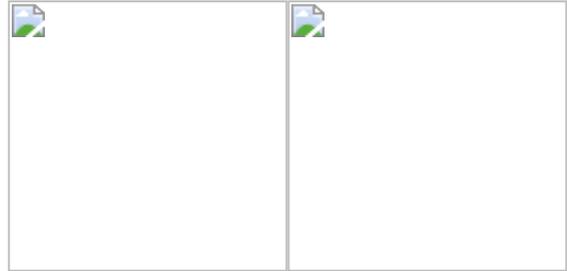
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 11,88 €

Prix de revient TTC Total : 47,53€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 691,92 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------------------|--------|----------|--|------|------|
| Base | | | BASE | | |
| Beurre | kg | 0,05 | .1 habiller le canard | | |
| Huile de tournesol | L | 0,05 | | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,01 | .2 brider | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | | | |
| Caneton de 2 kg | Pièce | 1,00 | .3 poêler | | |
| Tomates grosses | kg | 0,04 | | | |
| Oignons | kg | 0,10 | | | |
| Garnitures | | | FOND DE POELAGE | | |
| Pommes Golden | kg | 0,60 | .4 réaliser le fond de poêlage | | |
| Petits oignons garniture Surg | kg | 0,10 | | | |
| Pommes de terre B.F.15 | kg | 1,00 | .5 glacer le canard | | |
| Beurre | kg | 0,10 | | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,01 | | | |
| Sel fin | kg | 0,01 | | | |
| fond de poêlage | | | GARNITURE | | |
| Gros sel | kg | 0,01 | 6 Eplucher, laver et tailler les goldens en quartiers Sauter les pommes au beurre | | |
| Cidre doux | Btelle | 0,25 | | | |
| Fond brun lié 750 g | kg | 0,50 | 7 Eplucher, laver tailler les pommes gaufrettes Frire les pommes gaufrettes | | |
| | | | DRESSAGE | | |
| | | | 9 canard sur plat | | |
| | | | légumes en légumier. | | |
| | | | sauce a part. | | |

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



Tarte au riz à la Normande

Fiche technique de fabrication N°1247

Pour Part(s)

Catégorie :

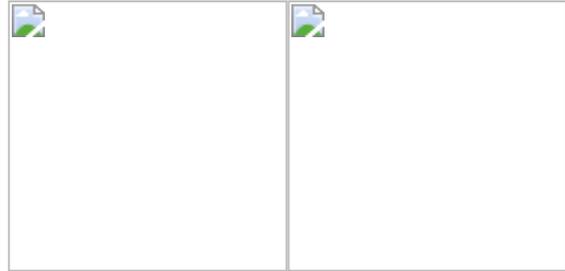
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,99 €

Prix de revient TTC Total : 3,98€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 463,68 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|---------------------|----------------------------|------------------------------|--|------|------|
| Pâte | | | PATE BRISEE | | |
| Beurre | kg | 0,06 | confectionner la pâte Brisée | | |
| Sel fin | kg | 0,00 | | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,02 | foncer deux cercles, bordure haute, pincer . | | |
| Farine t45 | kg | 0,13 | | | |
| Oeufs | Pièce | 0,50 | cuire a blanc | | |
| Riz au lait | | | RIZ AU LAIT | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,03 | Faire crever le riz | | |
| Riz rond | kg | 0,05 | | | |
| Vanille liquide | L | 0,00 | faire bouillir le lait et la vanille | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,25 | ajouter le riz, cuire au four a 180° , 25 mn. env. a couvert | | |
| Bavarois | | | BAVAROIS | | |
| Gélatine en feuille | Feuille | 2,00 | confectionner une crème anglaise collée | | |
| Oeufs | Pièce | 1,50 | refroidir, ajouter la crème fouettée | | |
| Vanille liquide | L | 0,00 | mélanger l'appareil et le riz | | |
| Lait 1/2 écrémé | L | 0,13 | garnir les fonds de tarte | | |
| Crème UHT 35% | L | 0,08 | | | |
| Garniture | | | GARNITURE | | |
| Pommes Golden | kg | 0,40 | éplucher les pommes | | |
| Beurre | kg | 0,05 | couper en quartiers ou en demi | | |
| Nappage blond | kg | 0,05 | sauter au beurre | | |
| Sucre en poudre | kg | 0,05 | caraméliser au sucre | | |
| | | | flamber au calvados, refroidir | | |
| | | | ranger les pommes sur le riz | | |
| | | | lustrer au nappage blond | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |

