

Feuilleté de boudin blanc aux pommes

Fiche technique de fabrication N°1314

Pour Part(s)

Catégorie :

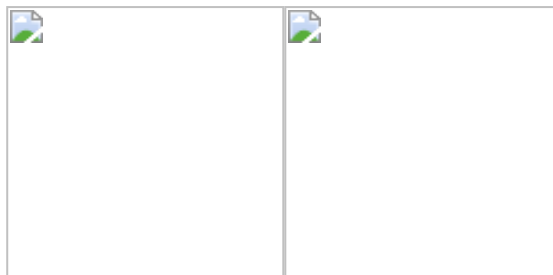
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,79 €

Prix de revient TTC Total : 7,17€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 511,95 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 BASE		
Boudin blanc	kg	0,40	Tailler les boudins en sifflet. Les tranches obtenues sont plaquées, puis chauffées sous la salamandre à la commande.	00:10:00	
Garniture					
Pommes Golden	kg	0,60	2 GARNITURE		
Beurre	kg	0,05			
Feuilletés			Eplucher, vider, tailler en brunoise et sauter les pommes au beurre.	00:10:00	
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,25			
Sauce			Déglacer le sautoir avec le fond brun lié, passer au chinois et monter au beurre		
Beurre	kg	0,03			
Fond brun lié 750 g	kg	0,01	3 FEUILLETE		
Décors					
Cerfeuil	Botte	0,13	Dans une plaque de feuilletage surgelée, détailler 8 feuilletés à votre convenance	00:10:00	
			Les plaquer et passer à la dorure	00:05:00	
			Cuire au four à 200° C		00:15:00
			4 DRESSAGE		
			Réchauffer les feuilletés au four, les garnir avec les pommes sautées et assaisonnées, déposer les rondelles de boudins sur les pommes.	00:10:00	
			Mettre un cordon de sauce autour du feuilleté et Décorer	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

TRUITE AU RIESLING

Fiche technique de fabrication N°1336

Pour Part(s)

Catégorie :

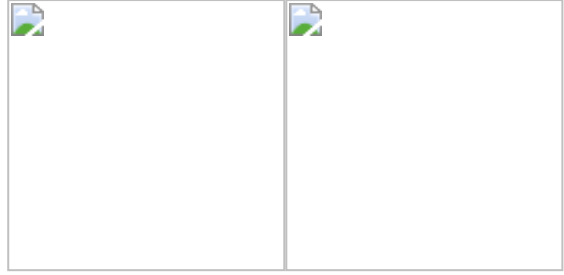
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,83 €

Prix de revient TTC Total : 19,34€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4 225,34 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 BASE		
Echalotes	kg	0,02	Habiller les truites. Ciseler les échalotes. Plaquer les truites pour un braisage a court mouillement. Lorsque les truites seront cuites, retirer la peau (dépouiller)		
Beurre	kg	0,02			
Truites portion (0,250 kg)	Pièce	4,00			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Blanc Alsace Riesling Klipfel 75cl	Btelle	0,10			
Fumet			2 FUMET DE POISSON		
Carottes	kg	0,04	Préparer la garniture aromatique. Marquer en cuisson le fumet de poisson avec les arêtes. Cuire le fumet. Puis, le passer au chinois.		
Echalotes	kg	0,02			
Bouquet garni	Pièce	0,50			
Beurre	kg	0,02			
Arêtes pour fumet	kg	0,40			
Oignons	kg	0,04	3 GARNITURE		
Garniture			Abaisser la pâte feuilletée a 3mm d'épaisseur. Détailler 8 fleurons, dorer, marquer, cuire. Tourner les têtes de champignons, les cuire a blanc.		
Champignons de paris	kg	0,15			
Beurre	kg	0,01			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	0,50	4 CUISSON ET FINITION DE LA SAUCE		
Pâte feuilletée à dérouler	Pièce	0,08	Mouiller les truites avec le fumet et le riesling. Braisé a court mouillement. Réaliser une sauce vin blanc par réduction.		
Finition de la sauce					
Beurre	kg	0,05			
Poivre du moulin	kg	0,00	5 DRESSAGE		
Sel fin	kg	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,15			
			Disposer sur un plat ovale chaud les truites dépouillées, napper de sauce sauf la tête et la queue. Placer sur chaque truite une tête de champignon tournée. Disposer les fleurons sur les queues des truites.		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

Fondue de poireaux

Fiche technique de fabrication N°1940

Pour Part(s)

Catégorie :

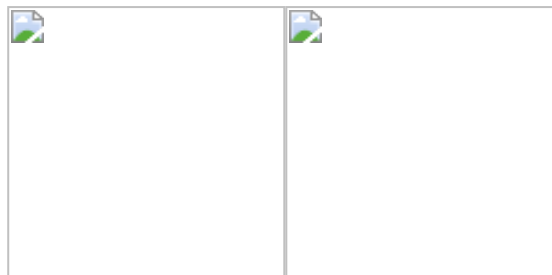
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,78 €

Prix de revient TTC Total : 3,12€

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		00:10:00
			Crêmer légèrement en fin de cuisson		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Mousseline de Céleri

Fiche technique de fabrication N°175

Pour Part(s)

Catégorie :

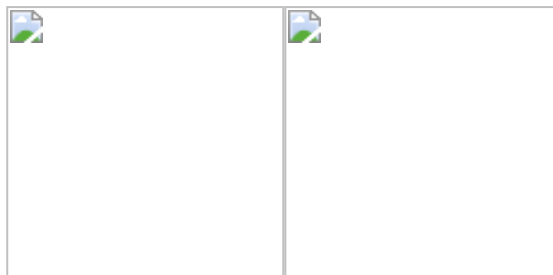
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,74 €

Prix de revient TTC Total : 2,97€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 566,15 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	1	Eplucher et laver le céleri	00:10:00
Gros sel	kg	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,20	2	Tailler en gros morceaux	00:05:00
Oeufs	Pièce	2,40			
Céleri rave	kg	1,00	3	Cuire le céleri à la vapeur	00:15:00
Cuisson			4	Rafraîchir	00:15:00
Beurre	kg	0,04			
			5	Passer le Céleri au moulin à légumes ou au cutter, ajouter l'oeuf, la crème, et assaisonnement	00:10:00
			6	Mouler dans les moules à dariole beurrés et cuire au bain-marie au four	00:10:00
					00:30:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

TARTE ALSACIENNE AUX CERISES

Fiche technique de fabrication N°561

Pour Part(s)

Catégorie :

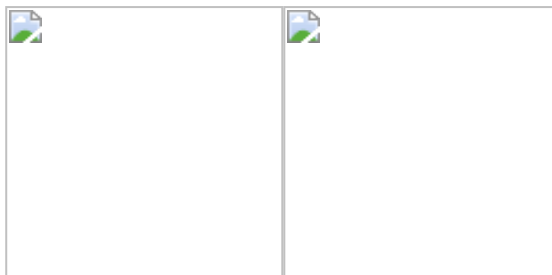
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,71 €

Prix de revient TTC Total : 2,83€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 258,12 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte Brisée			PATE BRISEE		
Beurre	kg	0,06	1 Réaliser une pâte Brisée sucrée	1899-12-30 00:20:00	
Oeufs	Pièce	0,50			
Sel fin	kg	0,00	2 Foncer, pincer	1899-12-30 00:15:00	
Sucre en poudre	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,13			
Appareil a flan			APPAREIL A FLAN		
Oeufs	Pièce	2,00	3 Réaliser un appareil a flan	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,05			
Vanille liquide	L	0,00			
Crème UHT 35%	L	0,13			
Lait 1/2 écrémé	L	0,13			
Garniture			GARNITURE		
Bigarreaux au sirop	Boite	0,20			
Finition			CUISSON		
Sucre glace	kg	0,03	5 Disposer les cerises dans le fond de tarte	1899-12-30 00:05:00	
			6 Recouvrir d'appareil	1899-12-30 00:05:00	
			7 Cuire	1899-12-30 00:20:00	
			FINITION ET DRESSAGE		
			8 Saupoudrer de sucre glace	1899-12-30 00:02:00	
			9 Glacer au four ou a la salamandre	1899-12-30 00:03:00	
			10 Dresser sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

