

Déclinaison de melon

Fiche technique de fabrication N°2741

Pour Part(s)

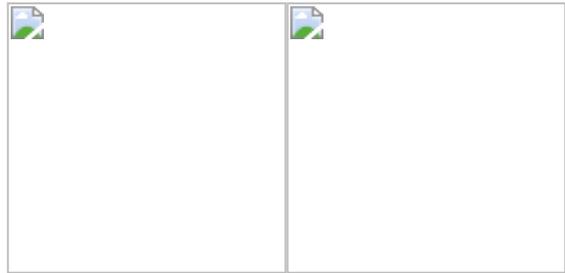
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,92 €

Prix de revient TTC Total : 3,67€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 89,12 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base					
Melon d'Espagne	kg	0,15	1 Base Peler les melons à vif	00:05:00	
Melons	kg	0,15			
Gaspacho					
Pain de mie tranché	Pièce	0,05	2 Détailler en fine lammelles et disposer sur assiette en alternant les deux variétés de melon	00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Piment d'espelette	pot	0,00	3 Gaspacho Peler le melon à vif, mixer avec la mie de pain, le sel, le piment d'espelette, l'huile d'olive et le vinaigre de xérès. Ajouter au besoin un peu d'eau froide.	00:10:00	
Vinaigre de xérès	bouteil	0,03			
Melons	kg	0,25			
Huile d'olives	L	0,05			
Sorbet					
Blancs d'oeufs litre	L	0,03	4 Sorbet Peler le melon à vif et retirer les pépins. Tailler en cubes et congeler. Mixer les cubes de melon congelés avec le sucre, ajouter un blanc d'oeuf et mixer encore. Servir aussitôt.		
Sucre cristal fin	kg	0,08			
Melons	kg	0,25			
Finition					
Roquette	kg	0,05	5 Finition Dresser les trois préparation sur assiette et décorer.		
Tomates cerise	kg	0,05			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Epaule d'agneau confite aux citrons

Fiche technique de fabrication N°2724

Pour Part(s)

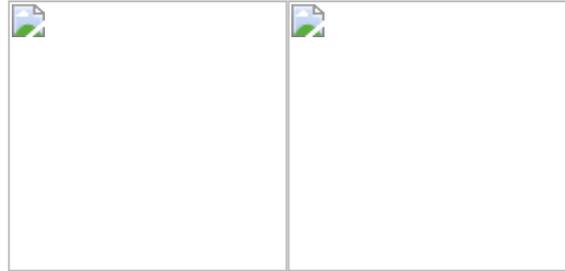
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,33 €

Prix de revient TTC Total : 21,34€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 059,02 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Epaule d'agneau désossée	kg	1,33	détailler la viande en morceaux		
Huile d'olives	L	0,07	hacher l'ail et ciseler les oignons		
Sel fin	kg	0,00	mettre la viande a mariner avec l'ail, l'oignons, les épices.		
Safran	boîte	0,00			
Gingembre moulu	boîte	0,00	cuisson		
Muscade moulue	kg	0,00	Saisir les morceaux de viandes dans l'huile d'olive , ajouter la GA et le miel. Assaisonner		
Ail	kg	0,01			
Cumin	kg	0,00	mouiller a l'eau a hauteur de la viande et laisser mijoter 1h30		
Poivre blanc	kg	0,00	ajouter les figues vers la fin de la cuisson		
Oignons	kg	0,07	Décors		
			Servir avec de la semoule et parsemer de feuille de coriandre fraiche.		
Sauce					
Citron confit	Kg	0,13			
Miel 1 kg	kg	0,03			
Décors					
Coriandre fraîche	Botte	0,67			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Semoule aux épices

Fiche technique de fabrication N°2379

Pour Part(s)

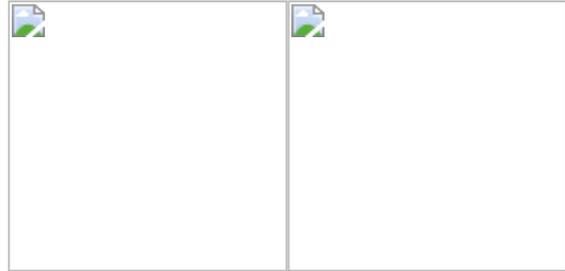
Catégorie : ▼

Sous-Catégorie : ▼

Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,30 €

Prix de revient TTC Total : 1,19€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,00 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Raisins secs blonds	kg	0,06			
Huile d'olives	L	0,04			
Sel fin	kg	0,00			
Semoule couscous	kg	0,32			
Muscade moulue	kg	0,00			
Cannelle poudre	kg	0,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

SALADE D'ORANGE

Fiche technique de fabrication N°1301

Pour Couvert(s)

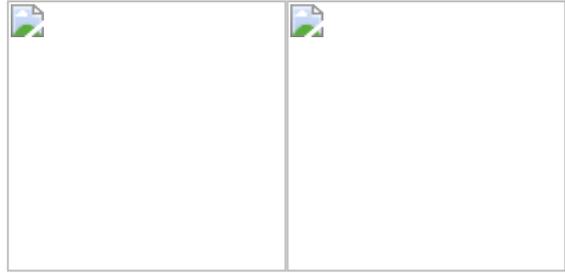
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,99 €

Prix de revient TTC Total : 3,97€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 790,97 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Oranges	kg	1,00			
Bigarreaux confites	kg	0,10	Peler les oranges à vif et lever les segments	00:15:00	
Sucre en poudre	kg	0,10			
Menthe fraîche	Botte	0,10	DRESSAGE		
Cannelle poudre	kg	0,01	Disposez-les segment d'orange en rosace sur une assiette Ajouter le jus des oranges et saupoudrer de cannelle Décorer avec un demi bigarreau confit.	00:10:00	

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

TUILES AUX AMANDES

Fiche technique de fabrication N°490

Pour Kilo(s)

Catégorie :

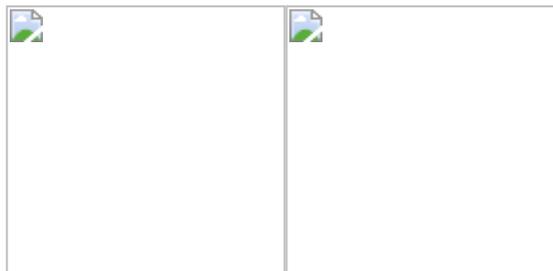
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 7,59 €

Prix de revient TTC Total : 2,28€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 15 188,20 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,05	1 Mélanger tous les ingrédients a cru (les amandes et le beurre fondu en dernier	00:05:00	
Amandes effilées	kg	0,12			
Sucre en poudre	kg	0,15			
Vanille liquide	L	0,00	2 Etaler sur plaque beurrée et cuire	00:05:00	
Farine t45	kg	0,05	3 Décoller et placer dans la gouttière	00:05:00	
Oeufs	Pièce	3,00			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
Conservation					

