

TOURTE AUX CHAMPIGNONS

Fiche technique de fabrication N°312

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,474 €

Prix de revient TTC Total : 1,897€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 938,377 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Feuilletage			BASE		
Beurre	kg	0,060	1 Réaliser une pâte brisée	00:15:00	
Sel fin	kg	0,002			
Farine t45	kg	0,120	2 Avec les 2/3 du pâton, abaisser et foncer en laissant la pâte excédentaire retomber sur le bord extérieur	00:10:00	
Oeufs	Pièce	0,400			
Eau	L	0,060	3 Garnir avec la garniture, et rabattre les bords sur la garniture	00:05:00	
Appareil			4 Recouvrir d'une abaisse de feuilletage et décorer avec le rouleau a losange et dorer	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	5		00:30:00
Oeufs	Pièce	1,200			
Emmental entier	kg	0,002			
Crème liquide UHT	L	0,080			
Garniture			GARNITURE		
Champignons de paris	kg	0,160	6 Nettoyer et laver les champignons	00:05:00	
Beurre	kg	0,020	7 Emincer et sauter les champignons	00:10:00	00:05:00
			8 Mélanger les oeufs et la crème, puis assaisonner	00:05:00	
			9 Mélanger les champignons aux oeufs et a la crème	00:05:00	
			DRESSAGE		
			10 Sur plat rond et papier dentelle	00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

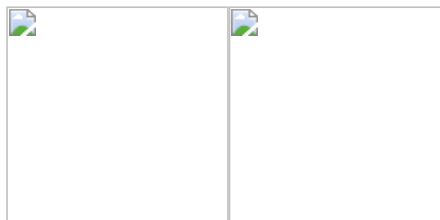
Jarret de porc à la bière brune et au sirop d'érable

Fiche technique de fabrication N°2969

Pour Part(s)

Catégorie :
Sous-Catégorie :
Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,236 €
Prix de revient TTC Total : 24,946€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 100,440 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Colorer les jarrets à l'huile sur toutes les faces, Ajouter les oignons taillés en grosse mirepoix, suer Mouiller avec la bière brune et le sirop d'érable, ajouter un peu de vinaigre de cidre. Couvrir et enfourner pour 3 heures à 170°C Vérifier la cuisson toutes les 30 minutes, ajouter un peu d'eau si nécessaire.	00:10:00	00:60:00
Jarret de porc 1/2 sel	kg	6,000			
Sirop d'érable	bouteil	1,500			
Sel fin	kg	0,003			
Poivre blanc	kg	0,003			
Thym	kg	0,003			
Bière	Btelle	3,000			
Vinaigre de cidre	bouteil	0,050	Finition et dressage Vérifier la cuisson du jarret. Déposer le jarret sue un plat ou une assiette avec la garniture et arroser avec le jus de cuisson. Ajouter les éléments de décors.		
Garniture					
Oignons	kg	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

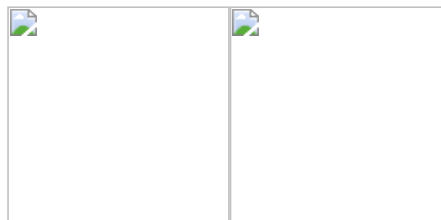
Choux rouge braisé a la Flamande

Fiche technique de fabrication N°1642

Pour Couvert(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,825 €
 Prix de revient TTC Total : 3,301€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 494,583 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Jus de pomme	L	0,500	1 Laver et émincer le chou Eplucher les pommes et les tailler en brunoise	00:15:00	
Choux rouge	kg	0,800			
Beurre	kg	0,050	2 Faire suer le chou au beurre ajouter les pommes Assaisonner et ajouter le jus de pommes Laisser cuire à couvert jusqu'à ce que le chou soit moelleux	00:10:00	00:30:00
Garniture					
Pommes Golden	kg	0,250			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fiche technique de fabrication N°868

Pour Part(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,214 €
 Prix de revient TTC Total : 0,855€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 412,298 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Sel fin	kg	0,003	1 Réunir tous les ingrédients et les mélanger intimement	1899-12-30 01:00:00	
Farine t45	kg	0,200			
Oeufs	Pièce	2,000			
Eau	L	0,067			
Finition			cuisson		
Beurre	kg	0,067	2 Mettre la pâte sur une planchette, et la détailler en copeaux avec une spatule en fer, en la faisant tomber dans l'eau bouillante	1899-12-30 00:30:00	
Sel fin	kg	0,003	3 Lorsque les morceaux de pâte remontent à la surface, les enlever et les rafraîchir	1899-12-30 00:10:00	
			finition		
			4 égoutter et faire sauter au beurre avec une légère coloration	1899-12-30 00:20:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		