

# Quiche aux fruits de mer

Fiche technique de fabrication N°248

Pour  Part(s)

Catégorie :

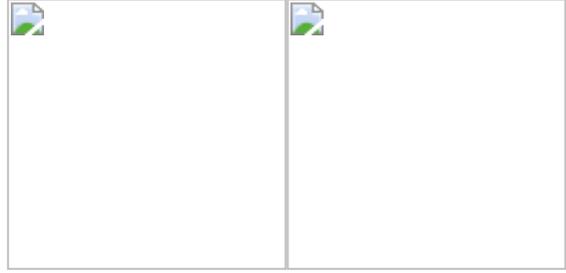
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,44 €

Prix de revient TTC Total : 19,55€

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



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 090,15 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte Brisée</b>			<b>PATE BRISEE:</b>		
Beurre	kg	0,13	1 Réaliser une pâte Brisée		
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,25	2 Foncer, pincer		
Oeufs	Pièce	1,00			
<b>Garniture</b>			<b>GARNITURE</b>		
Champignons de paris	kg	0,15			
Echalotes	kg	0,04	3 Suer les échalotes ciselées, ajouter les poivrons pelés et émincés, étuver le tout		
Poivrons verts	kg	0,08			
Beurre	kg	0,05			
Crevettes roses	kg	0,10	4 Cuire les moules dans un peu de vin blanc, et les calamars émincés dans le fumet		
Moules de bouchot	kg	0,12			
Sel fin	kg	0,01	5 Escaloper et sauter les champignons		
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,38			
Calamars	kg	0,16			
<b>Appareil</b>			<b>APPAREIL</b>		
Sucre en poudre	kg	2,01	6 Réaliser un appareil a flan		
Sel fin	kg	0,01			
Oeufs	Pièce	2,00			
Piment de Cayenne	pièce	0,01	7 Garnir le fond de tartes		
Crème UHT 35%	L	0,25			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	9 Ajouter l'appareil		
			10 Cuire		
			<b>DRESSAGE</b>		
			11 dresser sur plat rond et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Boeuf à la ficelle

Fiche technique de fabrication N°3121

Pour  Part(s)

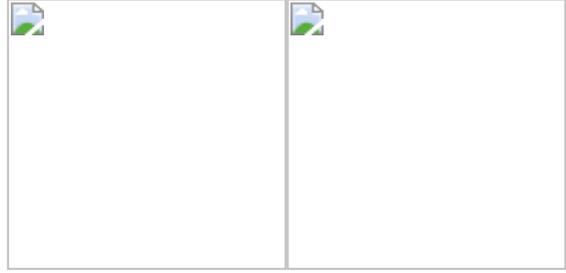
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,21 €

Prix de revient TTC Total : 16,85€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 656,21 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Marmite</b>					
Carottes	kg	0,08	<b>BASE de la marmite à faire la veille</b>		
Poireaux	kg	0,08			
Gros sel	kg	0,00			
Plat de côte	kg	0,20			
Oignons	kg	0,08	1 Blanchir le plat de côte et le jarret de boeuf		
Jarret de boeuf	kg	0,20	2 Eplucher les légumes, de la garniture aromatique (oignons, carottes et poireaux)		
<b>Viande</b>			3 Ecumer la cuisson de la viande et ajouter la garniture aromatique		
Rumsteck	kg	0,48	4 Cuire a frémissement en écumant souvent		
<b>Garniture</b>			4 Refroidir en cellule		
Carottes	kg	0,20			
Navets longs	kg	0,20			
Pommes de terre B.F.15	kg	0,40			
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,20	<b>Base de la viande</b>		
<b>Accompagnements</b>			5 Détailler le rumsteck en tranche épaisse et attache une ficelle dans un coin		
Cornichons	boîte 5/1	0,01			
Moutarde	kg	0,01			
Gros sel	kg	0,00	6 A la commande plonger la viande dans la marmite de boeuf dégraissée et bouillante		
<b>Décors</b>			Laisser cuire selon l'appoint souhaité		
Persil botte	Botte	0,00			
			<b>GARNITURE</b>		
			Tourner les pommes de terres, les navets et les carottes		
			Cuire séparément les légumes dans un peu de marmite de boeuf ou dans de l'eau salée. Garder légèrement croquant		
			<b>SERVICE</b>		
			Dresser le boeuf poché dans les assiettes, ajouter les légumes autour et napper de bouillon. Servir avec moutarde, gros sel et cornichons à part.		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# Pavlova aux fruits rouges

Fiche technique de fabrication N°3038

Pour  Part(s)

Catégorie :

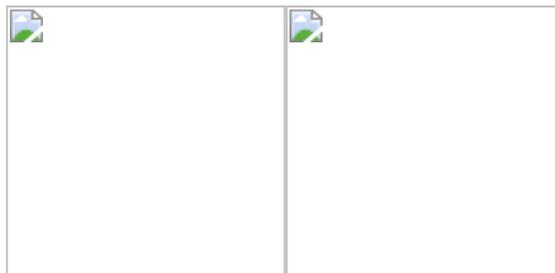
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,32 €

Prix de revient TTC Total : 5,26€

**Produit allergène : Lait,**



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

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Meringue</b>			<b>Base</b> Réaliser une meringue italienne et coucher des disques de 8 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé	00:15:00	
Sucre cristal fin	kg	0,13			
Blancs d'oeufs litre	L	0,08	Cuire au four 100 °C jusqu'à ce que les meringues soient bien sèches		
<b>Crème chantilly</b>					
Vanille liquide	L	0,00	<b>Garniture</b> Faire décongeler les fruits rouges au frigo, dans une plaque à trou pour laisser s'écouler le jus.	00:15:00	
Crème UHT 35%	L	0,13			
Sucre cristal fin	kg	0,02	<b>Chantilly</b> Monter la crème en chantilly		
<b>Garniture</b>					
Fruits rouges surgelés	kg	0,25	<b>Montage</b> Déposer une disque de meringue dans les assiettes, décorer avec la chantilly à l'aide d'une poche à douille disposer les fruits rouges harmonieusement, casser quelques morceaux de meringue par dessus et décorer avec le coulis de framboises		
<b>Décors</b>					
Menthe fraîche	Botte	0,13			
Coulis de framboises 0,5 l	L	0,25			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

