

Salade multicolore

Fiche technique de fabrication N°2935

Pour Part(s)

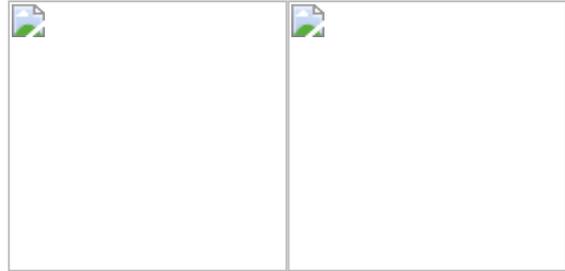
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,26 €

Prix de revient TTC Total : 5,05€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 184,64 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Tomates cerise	kg	0,53	1 laver les légumes. Tailler les légumes en rondelles.	00:10:00	
Oignons Rouges	kg	0,07			
Petits pois frais	kg	0,07	2 Cuire les petits pois à l'anglaise et les rafraichir		00:10:00
Radis	botte	0,07			
Cerfeuil	Botte	0,17	3 Mélanger tout les légumes ensemble, assaisonner et arroser d'huile d'olive.	00:05:00	
Roquette	kg	0,03			
Huile d'olives	L	0,07			
Fleur de sel	Boîte	0,01	4 Dresser la salade dans des assiettes creuse ou des bols, saupoudrer de pluches de cerfeuil et d'un filet de vinaigre balsamique.	00:10:00	
Poivre blanc	kg	0,00			
Hygiène			Maitrise des Points critique	Conservation	
Erreurs à ne pas commettre					

Yakitori de la mer, brunoise passion

Fiche technique de fabrication N°2936

Pour Part(s)

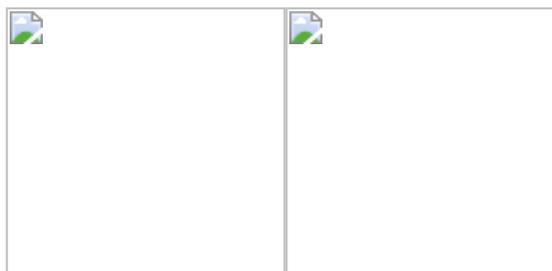
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,75 €

Prix de revient TTC Total : 14,99€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 256,88 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base							
Graine de sésame noir	kg	0,05		1 Base		00:20:00	
Filet de Dorade	kg	0,30					
Crevettes bouquet	kg	0,50		2	Décortiquer les crevettes et détailler le poisson en cubes	00:10:00	
Piment d'espelette	pot	0,01					
Sel fin	kg	0,01					
Garniture							
Tomates	kg	0,20		3	Couper les fruits de la passion en deux et verser les graines dans un petit tamis, presser pour en extraire tout le jus.	00:05:00	
Courgettes	kg	0,20					
Poivrons verts	kg	0,20			Ajouter le sel et le poivre et l'huile d'olive.		
Oignons	kg	0,20					
Sauce							
Fruits de la passion	kg	0,20		4 Garniture	Réaliser une mini ratatouille avec les légumes et les garder croquants	00:20:00	
Piment d'espelette	pot	0,01					
Huile d'olives	L	0,10					
Sel fin	kg	0,01					
Finition							
Coriandre fraîche	Botte	0,50		5 Brochettes	Piquer une crevette et un cube de poisson sur chaque brochette et les faire saisir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.	00:10:00	00:05:00
				6 Dressage	Dresser la ratatouille au centre des assiettes, disposer harmonieusement quatre brochettes par dessus et décorer avec les feuille de coriandre et la sauce au fruits de la passion.	00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation		

Mille feuilles en bande

Fiche technique de fabrication N°558

Pour Part(s)

Catégorie :

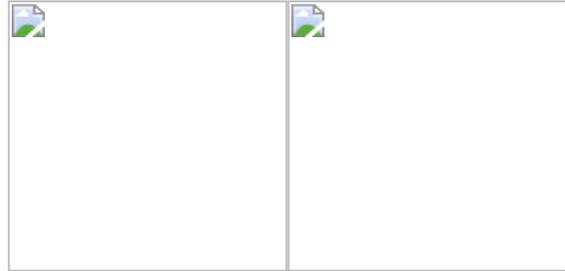
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,77 €

Prix de revient TTC Total : 3,07€

Produit allergène : Lait, Oeuf, Gluten, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 320,15 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte feuilletée			BASE		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,50	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours ou tuler du feuilletage surgelé		00:60:00
Crème pâtissière			2 Pour un mille feuilles de 8 personnes, abaisser 1 plaque de feuilletage d'environ 50 cm de long sur 40 de large	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,05			
Vanille liquide	L	0,00			
Farine t45	kg	0,03			
Cointreau	Btelle	0,01			
Oeufs	Pièce	2,00	3 Cuire après repos		00:20:00
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
Finition			PATISSIERE		
Sucre glace	kg	0,05	4 Confectionner une crème pâtissière	00:15:00	
			MONTAGE		
			5 Découper délicatement la plaque de feuilletage cuit en 3 bandes de 12 cm de large sur 50 de long	00:05:00	
			6 Masquer la première bande avec la pâtissière	00:05:00	
			7 Recouvrir avec une seconde bande de feuilletage, la masquer également de pâtissière	00:05:00	
			8 Recouvrir avec la dernière bande retournée	00:05:00	
			9 Parer légèrement si nécessaire		
			10 Glacer au Sucre glace	00:05:00	
			DRESSAGE		
			11 Sur plateau rectangulaire avec papier dentelle		

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

