

# QUICHE LORRAINE

Fiche technique de fabrication N°246

Pour  Part(s)

Catégorie :

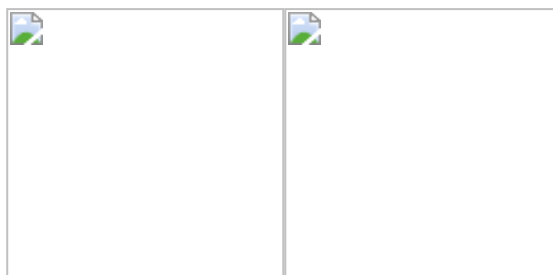
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,15 €

Prix de revient TTC Total : 9,23€

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



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 124,20 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte brisée</b>			<b>PATE BRISEE</b>		
Beurre	kg	0,13	1 Réaliser la pâte brisée		
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,25	2 Foncer, pincer		
Oeufs	Pièce	1,00			
<b>Appareil</b>			<b>APPAREIL</b>		
Sel fin	kg	0,01	3 Réaliser un appareil à crème prise salé		
Piment de Cayenne	pièce	0,01			
Oeufs	Pièce	4,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	<b>GARNITURE</b>		
Crème UHT 35%	L	0,25	4 Poitrine salée blanchie et sautée, et gruyère râpé		
<b>Garniture</b>			<b>CUISSON</b>		
Poitrine fumée	kg	0,25	5 Garnir les fonds de tarte avec les lardons et le gruyère		
Huile de tournesol	L	0,02			
Emmental râpé	kg	0,20	6 Ajouter l'appareil		
<b>Décors</b>			7 Cuire à 180° C		
Persil botte	Botte	1,00			
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 Dresser sur plat rond et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Coq au riesling

Fiche technique de fabrication N°3155

Pour  Part(s)

Catégorie :

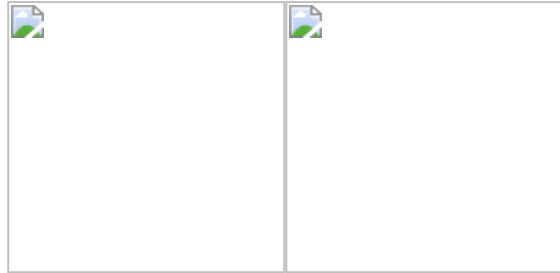
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,92 €

Prix de revient TTC Total : 5,52€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 982,81 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<p><b>Base</b></p> <p>découper le coq en 8 morceaux Éplucher et hacher l'ail. Éplucher les échalotes et les ciseler finement. Éplucher les champignons de Paris et les tailler en quartiers.</p> <p><b>Cuisson</b></p> <p>colorer les morceaux de coq assaisonnés, sur toutes les faces à l'huile, puis singer.</p> <p>Enrober correctement les morceaux et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes pour que la farine prenne une couleur blonde. Ajouter alors les échalotes et les champignons et les faire suer pendant 2 à 3 min. Verser ensuite le cognac et faire flamber.</p> <p>Terminer en rajoutant le riesling, le bouillon de volaille, l'ail et les aromates (le liquide doit recouvrir les morceaux de coq, sinon ajouter un peu d'eau pour compléter) et amener rapidement à ébullition. Après 2 à 3 min d'ébullition, écumer puis couvrir.</p> <p>Cuire au four à couvert pendant environ 1 h 30.</p> <p><b>Finition</b></p> <p>Lorsque le coq est cuit, décanter les morceaux, passer la sauce au chinois, ajouter la crème et faire réduire si besoin pour obtenir une consistance "nappante". Vérifier l'assaisonnement.</p>		
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,08			
Huile de tournesol	L	0,08			
Poivre blanc	kg	0,00			
Cognac	Btelle	0,01			
Blanc Alsace Riesling Klipfel 75cl	Btelle	0,19			
Coq entier	kg	1,20			
<b>GA</b>					
Echalotes	kg	0,11			
Ail	kg	0,01			
Thym	kg	0,00			
Laurier botte	kg	0,00			
Champignons de paris	kg	0,38			
<b>Sauce</b>					
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,04			
<b>Finition</b>					
Crème UHT 35%	L	0,15			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Spaetzles

Fiche technique de fabrication N°868

Pour  Part(s)

Catégorie :

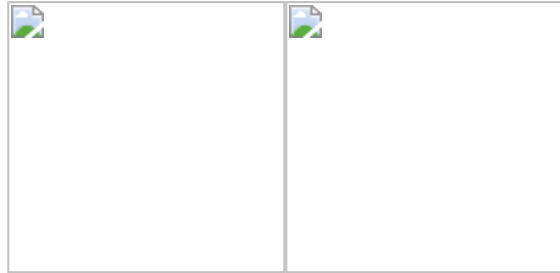
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,36 €

Prix de revient TTC Total : 1,44€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 412,30 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Sel fin	kg	0,00	1 Réunir tous les ingrédients et les mélanger intimement	1899-12-30 01:00:00	
Farine t45	kg	0,20			
Oeufs	Pièce	2,00			
<b>Finition</b>			<b>cuisson</b>		
Beurre	kg	0,07	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	0,00			
			3 Lorsque les morceaux de pâte remontent a la surface, les enlever et les rafraîchir	1899-12-30 00:10:00	
			<b>finition</b>		
			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		



# Mirabelles flambées

Fiche technique de fabrication N°2605

Pour  Part(s)

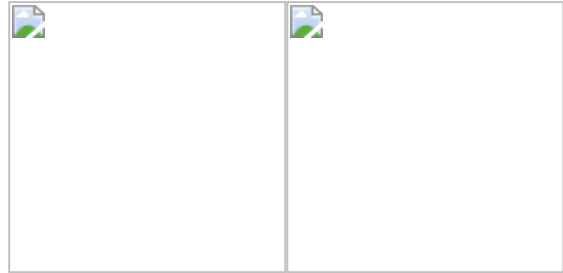
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,76 €

Prix de revient TTC Total : 3,03€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b> Egoutter les mirabelles flambées les mirabelles au kirsh		
Beurre	kg	0,04			
Sucre en poudre	kg	0,04			
Kirsch	Btelle	0,04			
Mirabelle au sirop (3/1)	boîte	0,40			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

