



# Oeufs en Meurettes

Fiche technique de fabrication N°2992

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,680 €

Prix de revient TTC Total : 5,442€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 754,535 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Oeufs	Pièce	8,000	Faire pocher les oeufs dans le vin rouge.	00:05:00	
Sel fin	kg	0,005	Eplucher laver et tailles les légumes en brunoise		
Poivre blanc	kg	0,005			
Vin rouge	L	0,500			
<b>Sauce</b>			<b>Sauce</b>		
Beurre	kg	0,050	Suer la brunoise au beurre et déglacer avec le vin rouge passé au chinois, réduire puis mouiller avec le fond brun.	00:05:00	00:10:00
Oignons	kg	0,100	Réduire à nouveau, vérifier l'assaisonnement.		
Carottes	kg	0,100	Lier au beurre manier.		
Sel fin	kg	0,005			
Poivre blanc	kg	0,005			
Fond brun lié 750 g	kg	0,050			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b>		
Poitrine fumée	kg	0,100	Glacer les petits oignons à bruns	00:05:00	00:10:00
Petits oignons garniture Surg	kg	0,100	Faire sauter les champignons escalopés		
Champignons de paris	kg	0,100	Tailler la poitrine en lardons et sauter		
Sel fin	kg	0,005			
<b>Canapés</b>			<b>Canapés</b>		
Beurre	kg	0,050	Détailler des canapés à l'emporte pièce dans les tranches de pains de mie	00:05:00	00:05:00
Tranche de pain de mie	Pièce	8,000	Faire sauter au beurre sans trop colorer		
<b>Finition</b>			<b>Dresage et finition</b>		
Cerfeuil	Botte	0,200	Déposer les canapés chaud au centre des assiettes, ajouter les oeufs pochés, napper de sauce et ajouter la garniture Bourguignone.	00:10:00	
			Décorer avec les pluches de cerfeuil.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Quenelles de Brochet sauce Nantua

Fiche technique de fabrication N°2600

Pour  Part(s)

Catégorie :

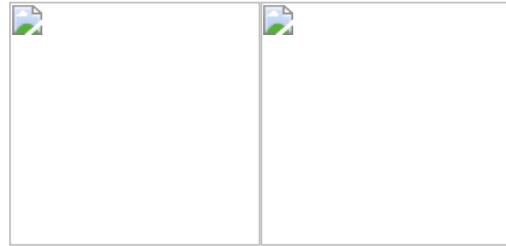
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,918 €

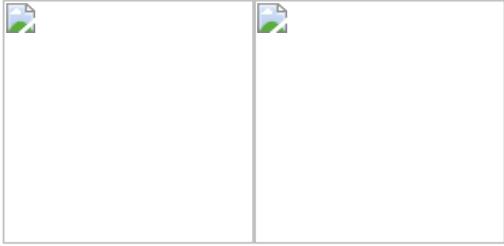
Prix de revient TTC Total : 3,672€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 125,650 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>quenelles</b>			<b>Base quenelles</b>		
Beurre	kg	0,025	Réaliser une panade comme pour une pâte a choux.	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,100			
Oeufs	Pièce	2,000	Désarrêter et hacher finement la chair de brochet, passer au tamis.	1899-12-30 00:05:00	
Filet de brochet	kg	0,250			
Lait 1/2 écrémé	L	0,125	a froid mélanger la panade et la chair de poisson. Fomer des petits boudins de 10cm par 4cm. Réserver au frais	1899-12-30 00:15:00	
<b>Sauce bechamel</b>					
Beurre	kg	0,025			
Sel fin	kg	0,003	<b>Beurre d'écrevisses</b>	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 01:00:00
Farine t45	kg	0,025			
Cognac	Btelle	0,025			
Piment de Cayenne	pièce	0,003			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250			
<b>beurre d'écrevisses</b>			Séparer les têtes des queues d'écrevisses, concasser les têtes et les faire suer dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le beurre et mettre sur un feu très doux pendant 1 heure.	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 01:00:00
Beurre	kg	0,100			
Ecrevisses 60/80	kg	0,250	Le beurre ne doit pas changer de couleur. passer au chinois sur de l'eau glacée. Récupérer le beurre figé et homogénéiser.	1899-12-30 00:10:00	
<b>Décors</b>					
Ciboulette	Botte	0,075	<b>Sauce Nantua</b>	1899-12-30 00:10:00	
Citrons	kg	0,050			
			Réaliser une sauce béchamel, ajouter la crème épaisse, et terminer avec le beurre d'écrevisses	1899-12-30 00:10:00	
			Faire cuire les queues d'écrevisses au court bouillon, décortiquer et mixer la chair. Ajouter a la sauce.	1899-12-30 00:05:00	
			<b>Cuisson</b>		
			Pocher les quenelles dans de l'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles remontent a la surface et terminer la cuisson dans la sauce.		1899-12-30 00:10:00
			Elles doivent doubler de volume.		
			Servir très chaud		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: green;">ENTRECOTE SAUTÉE MARCHAND DE VIN</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°725</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Viandes de boucherie"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Boeuf"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 3,734 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 14,934€</p>		 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 369,703 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,020	1 Parer et détailler les entrecôtes	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,020			
Sel fin	kg	0,002	2 Sauter (cuisson en fonction de la demande)	1899-12-30 00:10:00	
Entrecotes	kg	0,800			
<b>Sauce</b>					
Echalotes	kg	0,020	3 Réaliser une sauce par déglacage	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,020			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Vin rouge	L	0,080			
Fond brun lié 750 g	kg	0,320	<b>FINITION</b>		
<b>Finition</b>			4 Dresser sur plat ou sur assiette, napper de sauce, pointe de persil au départ	1899-12-30 00:05:00	
Persil plat kilo	kg	0,012			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	



## gratin de blettes / feuilles de blettes

Fiche technique de fabrication N°913

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,692 €

Prix de revient TTC Total : 2,766€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 471,440 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,050	trier les blettes / séparer les feuilles des côtes / peler et découper en petits tronçons les côtes		
Blettes	kg	0,750	cuire les côtes de blettes dans de l'eau huilée et citronnée		
Citrons (pièce)	Pièce	0,250	1		
<b>Finition</b>			<b>côtes de blettes</b>		
Beurre	kg	0,025	aïller un plat à gratin		
Farine t45	kg	0,025	beurrer / garnir / recouvrir de crème / saupoudrer de gruyère / beurrer et gratiner au four		
Ail	kg	0,010	1		
Emmental râpé	kg	0,050			
Lait 1/2 écrémé	L	0,500	<b>feuilles de blettes</b>		
			les sauter vivement dans un beurre moussieux comme des épinards frais		
			1		
			<b>dressage</b>		
			dans l'assiette sous le monogramme a l'opposé de la viande / en petits bouquets		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Pommes boulangères

Fiche technique de fabrication N°219

Pour  Part(s)

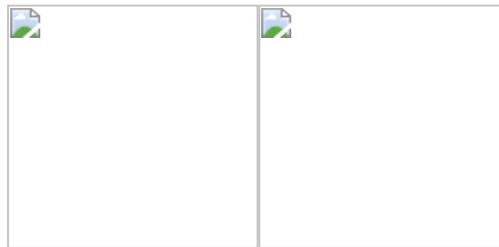
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,679 €

Prix de revient TTC Total : 2,717€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 952,729 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,800	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:05:00	
Beurre	kg	0,080			
Poivre du moulin	kg	0,002	2 Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	00:10:00	
Sel fin	kg	0,002			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,020	3 Eplucher et émincer les oignons	00:10:00	
Oignons	kg	0,200			
			<b>CUISSON</b>		
			4 Compoter les oignons au beurre dans une plaque		00:10:00
			5 Ajouter les pommes de terre	00:05:00	
			6 mouiller au fond blanc a hauteur, assaisonner	00:05:00	
			7 Cuire au four		00:60:00
			<b>DRESSAGE</b>		
			8 Dresser dans un plat a gratin, asperger de beurre fondu et glacer a la salamandre	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



## Poires à la Dijonnaise

Fiche technique de fabrication N°1444

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,668 €

Prix de revient TTC Total : 2,671€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 10,044 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Caramel</b>			<b>LIE DE VIN</b>		
Sucre en poudre	kg	0,080	1 Réaliser un caramel blond avec le sucre et un peu d'eau		
Vanille liquide	L	0,002			
Crème de cassis	Btelle	0,040	2 Déglacer le caramel avec la crème de cassis, ajouter le vin rouge, les clous de girofle.		
Vin rouge	L	0,200			
<b>Poires + sirop</b>			3 Réduire jusqu'à consistance nappante		
Poires	kg	0,800			
Sucre en poudre	kg	0,120	4 Conserver au bain-marie		
Citrons	kg	0,040			
Clous de girofles	pot	0,000			
<b>Finition poires</b>			<b>POIRES</b>		
Sucre en poudre	kg	0,080	5 Éplucher les poires, les citronner, les couper en deux, les évider et les cuire au sirop		
<b>Décor</b>			6 Egoutter et refroidir		
Menthe fraîche	Botte	0,400	7 Tailler les poires en éventails et les placer sur plaque à pâtisserie		
			8 Saupoudrer de sucre et caraméliser à la salamandre		
			<b>DRESSAGE</b>		
			9 Napper le fond d'une assiette de lie de vin tiède, placer une demi poire sur la lie de vin, décorer avec menthe fraîche et envoyer aussitôt		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		