



SAUCISSON EN BRIOCHE

Fiche technique de fabrication N°985

Pour Part(s)

Catégorie :

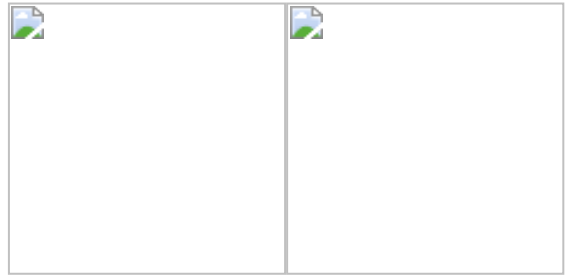
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,578 €

Prix de revient TTC Total : 10,314€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 607,626 KJ
Descriptif, argumentation :

Spécialité chaude de Lyon présentée sous forme d'une tranche de brioche farcie de saucisson à cuire

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a brioche			PÂTE A BRIOCHE		
Beurre	kg	0,100	1 Confectionner une pâte a brioche		
Sucre en poudre	kg	0,020			
Sel fin	kg	0,003	2 Laisser pousser et refroidir		
Oeufs	Pièce	3,000			
Levure de boulangerie	kg	0,012			
Saucisson			SAUCISSON		
Saucisson a cuire	kg	0,400	3 Cuire le saucisson a l'eau et l'éplucher		
Sauce			montage		
Carottes	kg	0,040			
Echalotes	kg	0,020	4 Abaisser la pâte et enrober le saucisson		
Beurre	kg	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,005	5 Cuire le saucisson		
Sel fin	kg	0,005			
Porto rouge	Btelle	0,040			
Fond brun lié 750 g	kg	0,400	6 réaliser une sauce Porto (technique des petites sauces brunes)		
Oignons	kg	0,040			
Décor			DRESSAGE		
Persil plat kilo	kg	0,030	7 Dresser le saucisson sur plat ovale et persil ne décor Saucière de sauce a part		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Filet de merlan salsa verde Boulgour en risotto

Fiche technique de fabrication N°2920

Pour Part(s)

Catégorie :

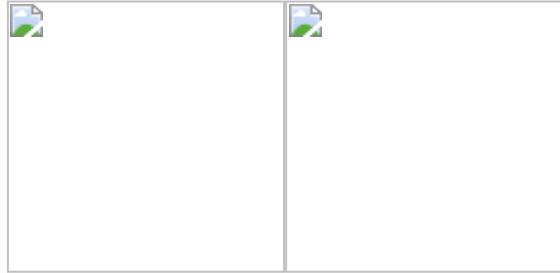
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,310 €

Prix de revient TTC Total : 9,242€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 28,779 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Merlan			Base		
Huile d'olives	L	0,050	Habiller les merlans et lever les filets	00:20:00	
Merlans	kg	1,000			
Salsa verde			Sauce		
Huile d'olives	L	0,100	Eplucher laver et ciseler les oignons rouges		
Vinaigre blanc	bouteil	0,008	Laver et hacher le persil et l'ail	00:15:00	
Piment d'espelette	pot	0,005	Mélanger les aromates avec le vinaigre et l'huile. Assaisonner		
Oignons Rouges	kg	0,050			
Ail	kg	0,005			
Persil botte	Botte	0,250			
Boulgour			Garniture		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025	Cuire le boulgour en risotto	00:20:00	
Vin blanc	L	0,050			
Beurre	kg	0,050			
Bouquet garni	Pièce	0,500	Cuisson		
Oignons	kg	0,050	Faire sauter les filets de merlan avec une feuille de papier cuisson au fond de la poêle, pour ne pas les abîmer.	00:05:00	00:10:00
Boulgour	kg	0,200			
Crème UHT 35%	L	0,050			
Finition boulgour			Dressage		
Beurre	kg	0,025	Dresser le risotto sur les assiettes, disposer harmonieusement les filets de merlans et décorer avec un cordon de sauce salsa verde.	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Pavé de Rumsteak au poivre vert, pommes darphin

Fiche technique de fabrication N°2521

Pour Part(s)

Catégorie :

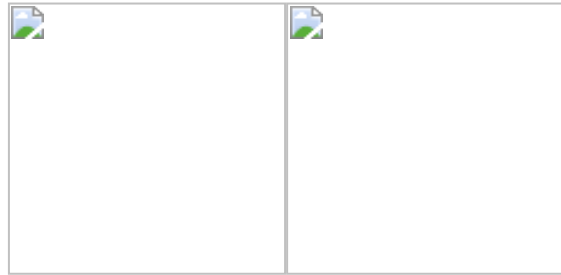
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,090 €

Prix de revient TTC Total : 12,361€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 194,315 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Rumsteack	kg	0,640	Détailler le rumsteack en pavé de 160 g	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,040			
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	Réaliser une marinade instantanée pour griller. Mettre les pavés a mariner.	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:30:00
Sauce					
Cognac	Btelle	0,040			
Sel fin	kg	0,002			
Poivre vert	kg	0,020	Mettre en place le poste grillade et griller les pavés	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:10:00
Fond brun lié 750 g	kg	0,020			
Crème liquide UHT	L	0,040			
Garniture					
Beurre	kg	0,040	Sauce au poivre vert		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	Egoutter le poivre vert et le faire sécher quelques instant dans une casserole à sec.	00:05:00	
Huile de tournesol	L	0,020			
Finition					
Persil kilo	kg	0,008	ajouter le cognac et laisser mijoter quelques instants, ajouter le fond brun, faire réduire, ajouter la crème liquide et réduire de nouveau, jusqu'à consistance napante.	00:05:00	00:15:00
			Garniture		
			Eplucher et laver les pommes de terre Les râper à la mandoline et ne pas les remettre dans l'eau afin qu'elle garde leur fécule. Ajouter un peu de beurre fondu et assaisonner Faire sauter les pommes de terre par petite quantité dans une poêle à blinis en formant des galettes.	00:10:00	00:15:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Tarte amandine aux cassis

Fiche technique de fabrication N°2301

Pour Part(s)

Catégorie :

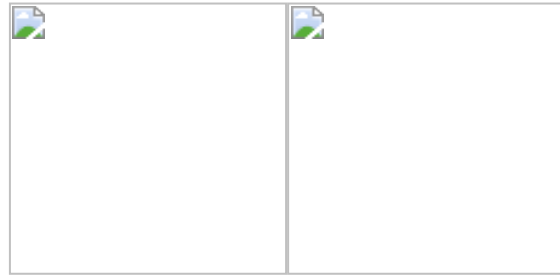
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,609 €

Prix de revient TTC Total : 4,870€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 346,210 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			BASE		
Sel fin	kg	0,005	1 Réaliser une pâte Brisée sucrée	00:10:00	
Beurre	kg	0,125			
Oeufs	Pièce	1,000	2 Foncer et pincer	00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,050			
Farine t45	kg	0,250			
Crème d'amandes			CREME D'AMANDES		
Beurre	kg	0,100	3 Crémer le beurre et le sucre	00:05:00	
Oeufs	Pièce	2,000			
Amandes poudre	kg	0,100	4 Ajouter les oeufs et bien mélanger	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,100			
Farine t45	kg	0,010	5 Ajouter la poudre d'amandes et le parfum	00:05:00	
Rhum	Btelle	0,020			
Garniture			GARNITURE		
Cassis surgelés	kg	0,200	6 Ajouter les cassis dans la crème d'amandes	00:05:00	
Finition			MONTAGE		
Nappage blond	kg	0,120	8 Garnir le fond de tarte de crème d'amandes	00:05:00	
			10 Cuire à 180 °C		00:25:00
			FINITION ET DRESSAGE		
			11 Napper et dresser sur plat rond avec papier dentelle	1899-12-30 00:15:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		