

Leberknödelsuppe (consommé de boeuf au boulettes de foie)

Fiche technique de fabrication N°777

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,33 €

Prix de revient TTC Total : 5,33€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 358,43 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base du consommé			BASE			
Carottes	kg	0,04	1	Réaliser une marmite de boeuf (cuire ensemble, le plat de côte et les légumes éplucher et lavé, mais non taillés) Cuire 2h à frémissement		
Céleri branche	kg	0,02				
Poireaux	kg	0,04				
Plat de côte	kg	0,20				
Oignons	kg	0,02				
Clarification			CLARIFICATION			
Carottes	kg	0,04	2	Eplucher et laver tous les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Céleri branche	kg	0,02				
Tomates	kg	0,04				
Oeufs	Pièce	1,20	3	Tailler les légumes en petite brunoise	1899-12-30 00:20:00	
Jarret de boeuf	kg	0,10				
Poireaux	kg	0,04	4	Rassembler tous les ingrédients de la clarification et marquer la clarification en cuisson, assaisonner	1899-12-30 00:30:00	
Boulettes						
Oeufs	Pièce	1,00	5	Clarifier		
Lard gras	kg	0,10				
Echalotes	kg	0,06	6	Passer délicatement a l'étamine	1899-12-30 00:20:00	
Ail	kg	0,01				
Foies de volailles frais	kg	0,20				
Thym	kg	0,00	7	Rectifier l'assaisonnement	1899-12-30 00:05:00	
Muscade moulue	kg	0,00				
Sel fin	kg	0,00				
Poivre blanc	kg	0,00	GARNITURE			
Finition			8	Réaliser une farce à gratin avec les foie de volailles, ajouter de la farine pour l'épaissir un peu. Façonner des petites boulettes et les faire pocher dans de l'eau frémissante		
Persil botte	Botte	0,00				
			DRESSAGE			
			11	Drésser le consommé dans les assiettes creuses ajouter les boulettes de foie et parsemer de feuille de persil.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

Rinderrouladen (Spécialité allemande)

Fiche technique de fabrication N°3180

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,77 €

Prix de revient TTC Total : 14,19€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 126,18 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base				Base - Étaler les fines tranches de bœuf sur une planche. - Aplatir délicatement avec un attendrisseur pour obtenir une épaisseur régulière d'environ 3 à 5 mm. - Tartiner chaque tranche de bœuf avec une fine couche de moutarde. - Déposer une tranche de poitrine fumée sur la viande. - Couper les cornichons en quatre dans la longueur ou en bâtonnets, puis répartir-les sur les tranches. - Émincer finement les deux oignons et ajoute-en un peu sur chaque tranche. - Replier légèrement les côtés de chaque tranche vers l'intérieur pour retenir la garniture. - Rouler fermement et attacher avec de la ficelle de cuisine ou deux petites piques en bois.			
Tranche grasse		kg	1,30				
Poitrine fumée (tranches)		Pièce	8,00				
Moutarde		kg	0,20				
Cornichons		bocal	0,50				
Sel, poivre		kg	0,01				
sauce							
Carottes		kg	0,10				
Oignons		kg	0,10				
Thym		kg	0,01				
laurier sec		kg	0,01				
Moutarde		kg	0,02				
Concentré de tomate boîte 2/1		Boîte	1,00				
Fond brun lié 750 g		kg	0,05				
Vin rouge		L	0,20				
Sel, poivre		kg	0,01				
				Cuisson - Colorer les roulades sur toutes leurs faces, dans de la MG chaude - Retirer les de la cocotte et réserver les. - Tailler les légumes en brunoise, suer jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer. - Ajouter le concentré de tomate et laisse cuire 1 à 2 minutes. - Déglacer avec le vin rouge si tu en utilises, en grattant soigneusement les sucs de cuisson. - Laisser réduire, ajouter le fond de bœuf, le laurier, le thym et la cuillère à café de moutarde - Remettre les roulades et les cuire quelques instant - Jusqu'à ce que la viande soit tendre			
				Sauce - Retirer délicatement les roulades et réserve-les au chaud. - Retire le laurier et le thym. - Filter la sauce au chinois pour obtenir une sauce lisse, ou mixer les légumes pour une sauce plus rustique. - Faire réduire la sauce si elle est trop liquide. - Si nécessaire, ajoute un peu de farine délayée dans de l'eau froide ou de fécule pour obtenir la consistance souhaitée. - Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.			
				Dressage Dresser les roulades sur assiette avec la sauce accompagnées de pommes à l'anglaise et de choux rouge braisé.			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Filet de sandre à la bière

Fiche technique de fabrication N°3182

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,55 €

Prix de revient TTC Total : 10,19€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 239,80 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Filet de sandre	kg	0,60	portionner les filets de sandre (150gr)		
Sel fin	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,03			
Beurre	kg	0,05			
Sauce			Cuisson		
Echalotes	kg	0,05	Assaisonner et fariner légèrement les filets de sandre		
Bière	Btelle	0,05	Saisir côté peau dans le beurre moussieux		
Beurre	kg	0,03	débarrasser dans une plaque en les retournant		
Crème UHT 35%	L	0,05	Terminer la cuisson au four à 58°C, pendant 6 minutes		
Décors			Sauce		
Aneth	Botte	0,10	Suer les échalotes ciselées au beurre, déglacer avec la bière, réduire, crémier et réduire à la nappe		
Citrons	kg	0,05	Passer la sauce au chinois et rectifier l'assaisonnement.		
			Dressage		
			Napper le fond des assiettes avec la sauce, déposer les filets de sandre, ajouter la garniture et les éléments de décors.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



LP Marc Godrie

Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne

Kartoffelklösse (Boulettes de pommes de terre Allemande)

Fiche technique de fabrication N°3181

Pour

8

Part(s)

Catégorie :

Plats régionaux

Sous-Catégorie :

Vide

Auteur :

FRANCK - BOURGOIN

Prix de revient TTC par unité : 0,35 €

Prix de revient TTC Total : 2,77€




Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 201,19 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Sel fin	kg	0,01	Eplucher et laver les pommes de terre		
Fécule de pomme de terre	kg	0,05	Tailler en cubes 700gr de pdt et les cuire à langlaise		
Pommes de terre Bintje	kg	2,00	Râper finement le reste des pdt et les mettre dans l'eau froide		
			En fin de cuisson, egoutter les pdt et les passer au moulin à légumes		
			Réalisation		
			Egoutter et presser fortement dans un torchon pour enlever toute l'eau, les pdt rappées et les ajouter dans la pulpe de pdt refroidie.		
			Vider l'eau des pdt rappées et conserver la fécule tombée au fond et l'ajouter au mélange.		
			assaisonner et bien mélanger.		
			Former des boules de 100gr		
			Cuisson		
			Faire bouillir de l'eau salée et y ajouter les boulettes, cuire à frémissement pendant 15 minutes.		
			Egoutter et passer au beurre moussoux		
			Dressage		
			Servir les boulettes avec le plat de viande, accompagné de choux rouge braisé		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Chou rouge aux pommes

Fiche technique de fabrication N°1730

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,50 €

Prix de revient TTC Total : 2,00€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 382,21 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Choux rouge	kg	0,40	1 Emincer les oignons		
Pommes Golden	kg	0,16			
Poitrine salée cuite	kg	0,08	2 Tailler et blanchir les lardons		
Huile d'olives	L	0,02			
Oignons	kg	0,12	3 Eplucher les pommes et les tailler en brunoise		
Jus de pomme	L	0,16	4 Suer les oignons, le lardons		
			5 Ajouter le chou, saler, et mouiller avec le jus de pommes		
			6 Cuire à feu doux		
			7 ajouter les pommes un quart d'heure avant la fin de cuisson		
			8 Rectifier l'assaisonnement et dresser en légumier		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Forêt Noire

Fiche technique de fabrication N°118

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,41 €

Prix de revient TTC Total : 11,28€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 477,09 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Biscuit			GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,12	1 Tamiser la farine et le cacao ensemble		
Cacao en poudre	kg	0,04			
Oeufs	Pièce	4,00	2 Chemiser le moule		
Farine t45	kg	0,12			
Garniture			3 Monter la génoise		
Griottes dénoyautées(3/1)	kg	0,40			
Crème			4 Cuire		
Vanille liquide	L	0,01			
Crème UHT 35%	L	0,60	GARNITURE		
Sirop			5 Egoutter et les griottes et réserver le sirop		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Vanille liquide	L	0,01	CREME		
Rhum	Btelle	0,02			
Décor			6 Monter la crème chantilly		
pailleté chocolat	kg	0,24	7 Sucre et la maintenir bien ferme		
			SIROP		
			8 Réaliser un sirop, parfumer a froid		
			MONTAGE		
			9 Découper 3 abaisses de génoises par génoise		
			10 Puncher la première et recouvrir de chantilly puis garnir de cerise		
			11 Déposer la deuxième, puncher et recouvrir a nouveau de chantilly et de cerise		
			12 Déposer la troisième abaisse et masquer le tout de chantilly		
			13 Masquer les bords avec les vermicelles chocolat		
			14 Décorer le dessus de rosace de chantilly et déposer une cerise sur chaque rosace		
			15 Dresser sur plat rond, et papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

ANNEXE 2 - Planigramme ou Tableau

(document à rendre complété)

N° Candidat :

N° de poste :

➔ envoi plat 1 :	12 h 40
➔ envoi plat 2 :	12 h 50
➔ envoi plat 3 :	13 h 00

➔ envoi plat 3 : 13 h 00

■

PLAT 3 :

COMMIS :

➔ **LÉGENDE** : Précisez la légende des codes utilisés, privilégiez les codes de type graphiques (rayures) aux codes couleurs invisibles après photocopie

[illegible]