

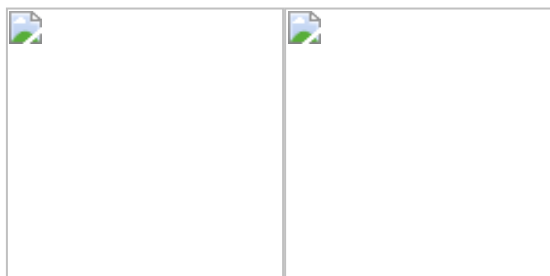
| Denrées                |                            | Unité | Quantité   | Progression  | Réa.     | Sur.       |
|------------------------|----------------------------|-------|--|--------------|----------|------------|
| <b>Gelée</b>           |                            |       |  | <b>Base</b>  |          |            |
| Gélatine en feuille    | Feuille                    | 0,002 | Réduire le jus d'orange de moitié  |              | 00:10:00 |            |
| Paprika moulu          | kg                         | 0,002 | Monder épépiner et tailler les tomates en dés. Laver le fenouil et le tailler en dés.  | 00:05:00     |          |            |
| Sucre en poudre        | kg                         | 0,002 |  |              |          |            |
| Fumet de poisson 750 g | Kg                         | 0,040 | Dans une russe, réunir le fenouil, les tomates, le jus d'orange, le fumet de poisson, le safran, le paprika, la pincée de sucre. | 00:05:00     |          |            |
| Safran                 | boîte                      | 0,002 |  |              |          |            |
| Jus d'oranges          | L                          | 0,200 | Recouvrir d'eau et assaisonner et pocher lentement jusqu'à cuisson complète du fenouil. Laisser infuser puis décanter            | 00:05:00     |          | 1899-12-30 |
| Fenouil bulbes         | kg                         | 0,280 |  |              |          | 00:10:00   |
| Tomates                | kg                         | 0,200 | Répartir le fenouil dans les verrines jusqu'à mi hauteur   | 00:05:00     |          |            |
| <b>Chantilly</b>       |                            |       |  |              |          |            |
| Ciboulette             | Botte                      | 0,100 | Coller a la gélatine le jus de cuisson du fenouil et le couler dans les verrines.  | 00:05:00     |          |            |
| Tabasco                | bouteil                    | 0,002 |  |              |          |            |
| Sel fin                | kg                         | 0,002 | <b>Chantilly</b>   |              |          |            |
| Crème liquide UHT      | L                          | 0,080 |  |              |          |            |
| Chair de crabe         | kg                         | 0,200 | Monter la crème, ajouter la chair de crabe et la ciboulette ciselée  | 00:10:00     |          |            |
| <b>Décors</b>          |                            |       | Décorer les verrines avec la chantilly a l'aide d'une poche a douilles, terminer avec une pluche d'aneth                         | 00:05:00     |          |            |
| Aneth                  | Botte                      | 0,100 |  |              |          |            |
| Hygiène                | Erreurs à ne pas commettre |       | Maitrise des Points critique   | Conservation |          |            |

Fiche technique de fabrication N°2491

Pour  Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur : 

Prix de revient TTC par unité : 1,417 €

Prix de revient TTC Total : 5,669€

**Produit allergène : Lait,**Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 223,237 KJ  
Descriptif, argumentation :



# Darne de saumon grillée Béarnaise

Fiche technique de fabrication N°718

Pour  Part(s)

Catégorie :

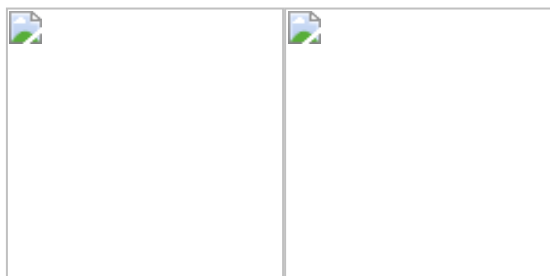
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,016 €

Prix de revient TTC Total : 12,063€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 721,954 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                 | Unité                      | Quantité                     | Progression  | Réa.     | Sur.     |
|-------------------------|----------------------------|------------------------------|--|----------|----------|
| <b>Base et marinade</b> |                            |                              | <b>BASE</b>  |          |          |
| Saumon frais            | kg                         | 1,000                        | 1 Habiller le saumon   | 00:10:00 |          |
| Huile de tournesol      | L                          | 0,050                        |  |          |          |
| Poivre du moulin        | kg                         | 0,003                        | 2 Détailler les darnes   | 00:10:00 |          |
| Sel fin                 | kg                         | 0,003                        |  |          |          |
| Persil plat kilo        | kg                         | 0,005                        | 3 Mettre a mariner   |          | 00:30:00 |
| Citrons                 | kg                         | 0,100                        |  |          |          |
| <b>Béarnaise</b>        |                            |                              | <b>CUISSON</b>   |          |          |
| Echalotes               | kg                         | 0,020                        |  |          |          |
| Estragon                | Botte                      | 0,250                        | 4 Griller les darnes   | 00:10:00 |          |
| Beurre                  | kg                         | 0,125                        |  |          |          |
| Sel fin                 | kg                         | 0,003                        |  |          |          |
| Vinaigre de vin rouge   | L                          | 0,025                        | 5 Réaliser une sauce béarnaise   | 00:10:00 |          |
| Oeufs                   | Pièce                      | 2,000                        |  |          |          |
| Persil plat kilo        | kg                         | 0,010                        |  |          |          |
| <b>Décor</b>            |                            |                              | <b>DECOR</b>   |          |          |
| Persil plat kilo        | kg                         | 0,015                        | 6 Préparer le persil frisé   | 00:05:00 |          |
| Citrons                 | kg                         | 0,150                        | 7 Historier les citrons  | 00:05:00 |          |
|                         |                            |                              | <b>DRESSAGE</b>  |          |          |
|                         |                            |                              | 8 Darnes de saumon sur plat ovale, avec décor autour et sauce béarnaise a part en saucière | 00:05:00 |          |
| Hygiène                 | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation   |          |          |



# Suprême de volaille farci sauce forestière

Fiche technique de fabrication N°1840

Pour  Part(s)

Catégorie :

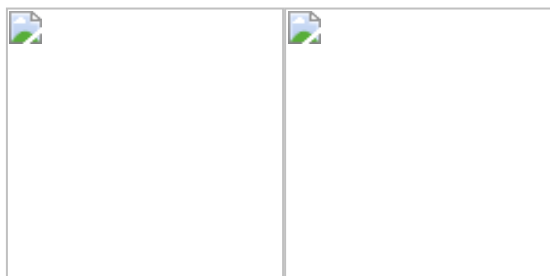
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,351 €


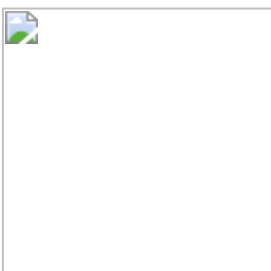
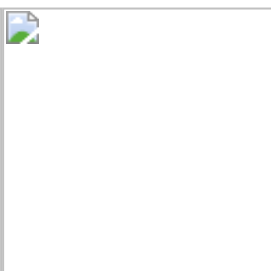
Prix de revient TTC Total : 20,105€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 581,855 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                | Unité | Quantité                   | Progression  | Réa.         | Sur.     |
|------------------------|-------|----------------------------|--|--------------|----------|
| <b>base</b>            |       |                            | <b>Base</b><br>Enfoncer un couteau filet de sole à l'intérieur de chaque filets de poulet dans le sens de la longueur, afin de créer une ouverture qui vous permettra d'y insérer la farce.<br><br>Assaisonner   | 00:15:00     |          |
| Filet de poulet        | Pièce | 6,000                      |  |              |          |
| Sel fin                | kg    | 0,003                      |  |              |          |
| Poivre blanc           | kg    | 0,003                      |  |              |          |
| <b>farce</b>           |       |                            | <b>Farce</b><br>Réhydrater les cèpes secs.<br><br>Egoutter et faire suer au beurre, assaisonner.<br>Concasser grossièrement lorsque les champignons sont cuits.<br><br>Réaliser une farce mousseline de volaille et y incorporer les cèpes concassés.<br><br>farcir les filets de poulet et les envelopper de crêpine de porc en serrant bien. | 00:20:00     | 00:10:00 |
| Crêpine                | kg    | 0,120                      |  |              |          |
| Escalopes de volailles | pièce | 3,000                      |  |              |          |
| Oeufs                  | Pièce | 1,200                      |  |              |          |
| Crème UHT 35%          | L     | 0,300                      |  |              |          |
| Sel fin                | kg    | 0,003                      |  |              |          |
| <b>cuisson</b>         |       |                            | <b>Cuisson</b><br>Tailler les oignons et carottes en mirepoix.<br><br>Faire poêler les filets de poulets   | 00:10:00     | 00:30:00 |
| Poivre blanc           | kg    | 0,003                      |  |              |          |
| Cepes secs             | kg    | 0,030                      |  |              |          |
| Beurre                 | kg    | 0,060                      |  |              |          |
| Farine t45             | kg    | 0,060                      |  |              |          |
| <b>sauce</b>           |       |                            | <b>Sauce</b><br>Décanter la viande et réaliser un fond de poelage.<br><br>Passer au chinois, faire réduire et ajouter en garniture le mélange forestier préalablement sauté au beurre et assaisonné.   | 00:15:00     | 00:15:00 |
| Oignons                | kg    | 0,060                      |  |              |          |
| Carottes               | kg    | 0,060                      |  |              |          |
| Beurre                 | kg    | 0,060                      |  |              |          |
| <b>décors</b>          |       |                            | <b>Dressage</b><br>Dresser les suprêmes sur assiettes, garniture et cordon de sauce autour. Ajouter les éléments de décors.  | 00:15:00     |          |
| Mélange forestier      | kg    | 0,300                      |  |              |          |
| Fond brun lié 750 g    | kg    | 0,060                      |  |              |          |
| Vin blanc              | L     | 0,060                      |  |              |          |
| Cerfeuil               | Botte | 0,120                      |  |              |          |
| Hygiène                |       | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique   | Conservation |          |

|  <b>LP Marc Godrie</b><br>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne  |       | <h1>ENDIVES MEUNIERES</h1> |  |              |          |
|---|-------|----------------------------|--|--------------|----------|
| Fiche technique de fabrication N°659<br>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)<br>Catégorie : <input type="text" value="A remplir"/><br>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/><br>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/><br>Prix de revient TTC par unité : 0,397 €<br>Prix de revient TTC Total : 1,590€ |       |                            |  <br>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 287,928 KJ<br>Descriptif, argumentation : |              |          |
| Denrées   | Unité | Quantité                   | Progression  | Réa.         | Sur.     |
| <b>Base</b>   |       |                            | <b>BASE</b>  |              |          |
| Endives   | kg    | 0,400                      | 1 Eliminer les feuilles abîmées des endives et les laver (entières)  | 00:05:00     |          |
| <b>Cuisson</b>  |       |                            |  |              |          |
| Sel fin   | kg    | 0,000                      | 2 Les blanchir, et les presser   |              | 00:05:00 |
| Citrons   | kg    | 0,012                      |  |              |          |
| <b>Finition</b>   |       |                            |  |              |          |
| Beurre  | kg    | 0,040                      | <b>CUISSON</b>   |              |          |
| Sel fin   | kg    | 0,000                      | 3 Cuire a l'Anglaise dans l'eau citronnée  |              | 00:15:00 |
| Farine t45  | kg    | 0,040                      |  |              |          |
|   |       |                            | <b>FINITION</b>  |              |          |
|   |       |                            | 5 Egoutter les endives, les fariner et les faire sauter au beurre, et dresser  | 00:10:00     | 00:15:00 |
| Hygiène   |       | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique   | Conservation |          |



# Pommes duchesse

Fiche technique de fabrication N°212

Pour  Part(s)

Catégorie :

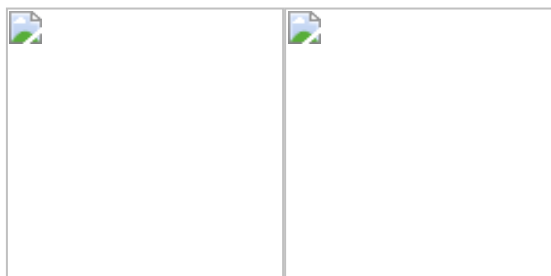
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,708 €


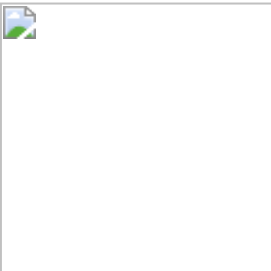
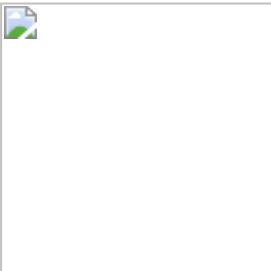
Prix de revient TTC Total : 2,830€

**Produit allergène : Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 174,395 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                | Unité                      | Quantité                     | Progression   | Réa.                   | Sur. |
|------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------------------------|------|
| <b>Base</b>            |                            |                              | <b>BASE</b>   |                        |      |
| Sucre en poudre        | kg                         | 0,002                        | 1 Eplucher et laver les pommes de terre                                     | 1899-12-30<br>00:10:00 |      |
| Muscade moulue         | kg                         | 0,002                        |   |                        |      |
| Pommes de terre B.F.15 | kg                         | 1,000                        | 2 Tronçonner et cuire a l'eau départ eau froide                             | 1899-12-30<br>00:03:00 |      |
| Beurre                 | kg                         | 0,040                        |   |                        |      |
| Oeufs                  | Pièce                      | 2,000                        |   |                        |      |
| <b>Finition</b>        |                            |                              | 3 Egoutter et dessécher   | 1899-12-30<br>00:02:00 |      |
| Beurre                 | kg                         | 0,020                        | 4 Passer au moulin a légumes  | 1899-12-30<br>00:10:00 |      |
|                        |                            |                              | 5 Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger                  | 1899-12-30<br>00:03:00 |      |
|                        |                            |                              | <b>FINITION</b>   |                        |      |
|                        |                            |                              | 6 Dresser a la poche a douille, douille cannelée, sur plaque beurrée        | 1899-12-30<br>00:10:00 |      |
|                        |                            |                              | 7 Lustrer au beurre fondu et passer a four chaud pour réchauffer et colorer | 1899-12-30<br>00:02:00 |      |
| Hygiène                | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation  |                        |      |

|  <b>LP Marc Godrie</b><br>Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne   |                            | <h1>Ananas rôti, glace vanille</h1>  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
|--|----------------------------|--|----------------------------|------------------------------|--------------|--|--|--------------|----|-------|-----------|----|-------|--------|----|-------|-----------------|---|-------|---------------|--|--|------------------|----|-------|--------------------|---|-------|--|--|-------------|------|------|--|--|--|---|--|--|
| Fiche technique de fabrication N°2996<br>Pour <input type="text" value="6"/> Part(s)<br>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/><br>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/><br>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/><br>Prix de revient TTC par unité : 0,931 €<br>Prix de revient TTC Total : 5,585€  |                            |  <br>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 175,142 KJ<br>Descriptif, argumentation : |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denrées</th> <th>Unité</th> <th>Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"><b>base</b></td> </tr> <tr> <td>Ananas frais</td> <td>kg</td> <td>0,750</td> </tr> <tr> <td>Miel 1 kg</td> <td>kg</td> <td>0,075</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>kg</td> <td>0,075</td> </tr> <tr> <td>Vanille liquide</td> <td>L</td> <td>0,004</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>Décors</b></td> </tr> <tr> <td>Amandes effilées</td> <td>kg</td> <td>0,038</td> </tr> <tr> <td>Glace Vanille 2,5L</td> <td>L</td> <td>0,375</td> </tr> </tbody> </table> |                            | Denrées  | Unité                      | Quantité                     | <b>base</b>  |  |  | Ananas frais | kg | 0,750 | Miel 1 kg | kg | 0,075 | Beurre | kg | 0,075 | Vanille liquide | L | 0,004 | <b>Décors</b> |  |  | Amandes effilées | kg | 0,038 | Glace Vanille 2,5L | L | 0,375 | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Progression</th> <th>Réa.</th> <th>Sur.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <b>Base</b><br/>           Pelier les ananas à vif et enlever le coeur<br/>           couper en tranches de 1cm d'épaisseur<br/>           Faire sauter les tranches au beurre, ajouter le miel et la vanille.<br/>           enlever les ananas et terminer la cuisson au four et réduire le sirop.         </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <b>Décors</b><br/>           Servir les tranches d'ananas sur assiette, arroser de sirop, ajouter une boule de glace vanille et parsemer d'amandes effilées grillées.         </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |  | Progression | Réa. | Sur. | <b>Base</b><br>Pelier les ananas à vif et enlever le coeur<br>couper en tranches de 1cm d'épaisseur<br>Faire sauter les tranches au beurre, ajouter le miel et la vanille.<br>enlever les ananas et terminer la cuisson au four et réduire le sirop. |  |  | <b>Décors</b><br>Servir les tranches d'ananas sur assiette, arroser de sirop, ajouter une boule de glace vanille et parsemer d'amandes effilées grillées. |  |  |
| Denrées  | Unité                      | Quantité   |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| <b>base</b>  |                            |  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Ananas frais   | kg                         | 0,750  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Miel 1 kg  | kg                         | 0,075  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Beurre   | kg                         | 0,075  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Vanille liquide  | L                          | 0,004  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| <b>Décors</b>  |                            |  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Amandes effilées   | kg                         | 0,038  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Glace Vanille 2,5L   | L                          | 0,375  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Progression  | Réa.                       | Sur.   |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| <b>Base</b><br>Pelier les ananas à vif et enlever le coeur<br>couper en tranches de 1cm d'épaisseur<br>Faire sauter les tranches au beurre, ajouter le miel et la vanille.<br>enlever les ananas et terminer la cuisson au four et réduire le sirop.   |                            |  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| <b>Décors</b><br>Servir les tranches d'ananas sur assiette, arroser de sirop, ajouter une boule de glace vanille et parsemer d'amandes effilées grillées.  |                            |  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hygiène</th> <th>Erreurs à ne pas commettre</th> <th>Maitrise des Points critique</th> <th>Conservation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>   |                            | Hygiène  | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
| Hygiène  | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique   | Conservation               |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |
|  |                            |  |                            |                              |              |  |  |              |    |       |           |    |       |        |    |       |                 |   |       |               |  |  |                  |    |       |                    |   |       |  |  |             |      |      |  |  |  |   |  |  |