



Ceviche de crevettes

Fiche technique de fabrication N°3009

Pour Part(s)

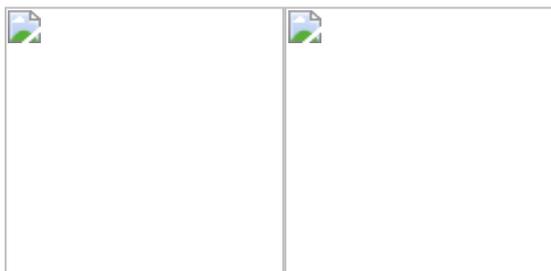
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,999 €

Prix de revient TTC Total : 5,993€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 242,953 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Eplucher et laver les légumes décortiquer les crevettes et les mettre à mariner dans le jus de citron.	00:15:00	00:30:00
Jus d'oranges	L	0,200			
Huile d'olives	L	0,050			
Pulco citron	btelle	0,100			
Crevettes bouquet	kg	0,300			
Garniture			Dressage Rassembler tout les éléments dans une calotte, ajouter le jus d'orange, le sel et un filet d'huile d'olive. Bien mélanger	00:10:00	
Avocats pièce	Pièce	1,000			
Tomates	kg	0,200			
Concombres (kg)	kg	0,100			
Poivrons verts	kg	0,100	Finition Dresser en bol, coupelle ou assiette et décorer avec coriandre hachée et rondelles de citron vert.	00:05:00	
Oignons Rouges	kg	0,100			
Décor					
Citrons vert pièce	Pièce	0,500			
Coriandre fraîche	Botte	0,200			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.	
Cuisses					Base				
Carottes	kg	0,050	Habiller et découper les canettes a cru.		1899-12-30	00:20:00			
Oranges	kg	0,050	désosser les cuisses et les ficeler en melons		1899-12-30	00:15:00			
Canette	kg	2,000	Poêler les cuisses au four		00:05:00	00:20:00			
Huile de tournesol	L	0,050	Faire sauter les filets de canard.		00:05:00	00:15:00			
Sel fin	kg	0,003	Sauce						
Fond brun lié 750 g	kg	0,025	Réaliser un fond de poelage, déglacer avec triple sec et jus d'agrumes, réduire, mouiller avec le fond brun. Réduire a nappe		1899-12-30	00:10:00			
Jus de pamplemousse	L	0,050	passer au chinois étamine. Glacer les cuisses a la salamandre a l'envoi		1899-12-30	00:05:00			
fagots					Garniture				
Asperges blanches	kg	0,250	Eplucher et cuire les asperges, les enrouler dans les tranches de poitrines.		1899-12-30	00:15:00	1899-12-30	00:30:00	
Beurre	kg	0,050	Cuire les pommes de terre a l'anglaise, égoutter, écraser a la fourchette et assaisonner avec l'huile de noix.		1899-12-30	00:10:00	1899-12-30	00:45:00	
Poitrine fumée (tranches)	Pièce	4,000	Dressage						
pommes de terre					Faire un socle de purée, déposer la cuisse dessus, faire un cordon de sauce autour et disposer a côté le filet de canette émincé. Ajouter les fagots d'asperges. Décorer avec pétale de tomate confite.		1899-12-30	00:10:00	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500							
Gros sel	kg	0,050							
Huile de noix	L	0,025							
Décors									
Tomates	kg	0,050							
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation		



Caneton en 2 cuissons, fagots asperges, écrasé de pommes de terre

Fiche technique de fabrication N°2490

Pour Part(s)

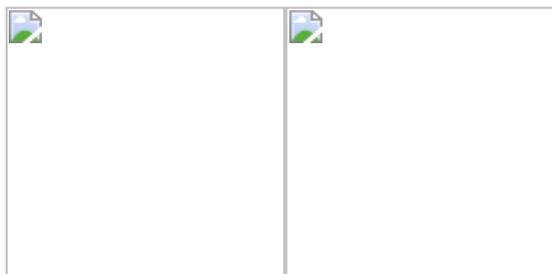
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,282 €

Prix de revient TTC Total : 21,129€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 730,581 KJ
Descriptif, argumentation :



DOS DE MERLU A LA FONDUE DE POIREAUX AUX LARDONS

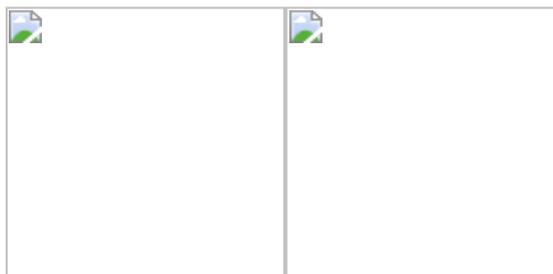
Fiche technique de fabrication N°1440

Pour Couvert(s)

Catégorie :
 Sous-Catégorie :
 Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,626 €
 Prix de revient TTC Total : 14,503€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 030,431 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			POISSON		
Beurre	kg	0,020	Lever les filets, désarêter, tailler en "pavés", réserver		
CUISSON					
Sucre en poudre	kg	1,000	Assaisonner, fariner	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,005	Faire sauter a la poêle		
Sel fin	kg	0,005	GARNITURE		
Merlu	kg	1,000	Julienne de poireaux étuvée au beurre, lier a la crème en fin de cuisson		
Huile de tournesol	L	0,050	Poitrine fumée détaillée en lardons, faire sauter sans dessécher		
Garniture			Ajouter les lardons aux poireaux en fin de cuisson		
Poireaux	kg	0,400	SAUCE		
Beurre	kg	0,030	Réaliser un beurre blanc : réduction échalotes, Noilly, vin blanc, monter au beurre		
Poitrine fumée	kg	0,150	Lier la garniture avec le tiers du beurre blanc		
Poivre du moulin	kg	0,005	DECOR		
Sel fin	kg	0,005	Fleurons : détailler, cuire		
Crème liquide UHT	L	0,050	Pluches de cerfeuil		
Sauce			DRESSAGE		
Echalotes	kg	0,030	Lit de poireaux en fond d'assiette, pavé de merlu lustré au beurre dessus		
Beurre	kg	0,150	Entourer d'un cordon de sauce		
Vin blanc	L	0,050	Décor : fleurons et cerfeuil		
Noilly	Btelle	0,050			
Crème liquide UHT	L	0,050			
Finition Décor					
Cerfeuil	Botte	0,100			
Ciboulette	Botte	0,100			
Pâte feuilletée à dérouler	Pièce	0,100			
Oeufs	Pièce	1,000			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	



Sablé Breton aux agrumes

Fiche technique de fabrication N°2642

Pour Part(s)

Catégorie :

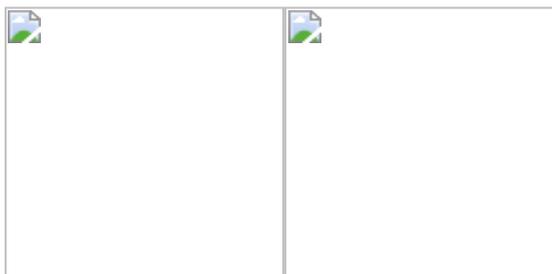
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,170 €

Prix de revient TTC Total : 9,357€

Produit allergène : Lait, Oeuf, Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 985,969 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Garniture			Sablé Mettre le beurre en pommade Blanchir les jaunes avec le sucre Ajouter le beurre, bien mélanger Ajouter la farine tamisée et la levure chimique. Travailler la pâte à la spatule pour la rendre homogène. Faire reposer au frais.	00:15:00	00:60:00
Poudre a flan	kg	0,020			
Gélatine en feuille	Feuille	1,600			
Sucre en poudre	kg	0,080			
Lait 1/2 écrémé	L	0,200			
Crème liquide UHT	L	0,200			
Jaunes d'oeufs litre	L	0,640			
Vanille liquide	L	0,004			
Pâte					
Beurre	kg	0,136			
Sucre en poudre	kg	0,128	Crème diplomate Réaliser une crème pâtissière et la coller avec les feuilles de gélatine ramollies	00:10:00	
Farine t55	kg	0,224			
Levure chimique	kg	0,008			
Jaunes d'oeufs litre	L	0,064			
Vanille liquide	L	0,004			
Garniture			Garniture Peler les agrumes à vif et lever les segments	00:15:00	
Oranges	kg	0,800			
Pamplemousse rose	kg	0,800	Cuisson sablé Faire un boudin avec la pâte à sablé et détailler des tranches de 1 cm d'épaisseur. Placer les tranches dans un moule en flexipan ou à tartelette et cuire à 170 °C pendant 15 minutes	00:10:00	00:15:00
Sauce					
Sucre en poudre	kg	0,040			
Crème liquide UHT	L	0,040	Dressage Mettre un fond de crème sur les sablés à l'aide d'une poche à douilles et décorer avec les segments d'agrumes Parsemer d'amande effilées grillées et d'un chantilly au jus d'agrumes	00:15:00	
Décors					
Amandes effilées	kg	0,040			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

