



CREME DUBARRY

Fiche technique de fabrication N°331

Pour Part(s)

Catégorie :

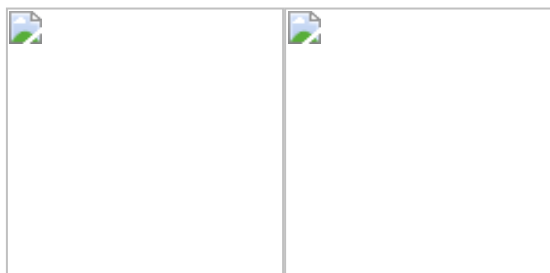
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,819 €

Prix de revient TTC Total : 3,277€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 474,440 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Choux fleur pièce	kg	0,400	1 Eplucher, laver et émincer le blanc de poireau	1899-12-30 00:10:00	
Poireaux	kg	0,050			
Beurre	kg	0,050			
Gros sel	kg	0,003	2 Suer le poireau au beurre sans coloration, puis singer avec la farine	1899-12-30 00:10:00	
Farine t45	kg	0,050			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,025			
 finition			3 Mouiller avec le fond blanc	1899-12-30 00:02:00	
Choux fleur pièce	kg	0,100			
Sel fin	kg	0,003	4 Porter a ébullition		
Crème liquide UHT	L	0,100			
Décor			5 Réserver quelques inflorescences de chou-fleur et ajouter le reste dans le potage	1899-12-30 00:05:00	
Cerfeuil	Botte	0,250			
			6 Cuire lentement environ 1h		
			7 Cuire a l'Anglaise le chou-fleur réservé		
			8 Mixer le potage et passer au chinois	1899-12-30 00:10:00	
			FINITION		
			9 Rectifier l'assaisonnement et la liaison en ajoutant la crème	1899-12-30 00:10:00	
			10 Porter a ébullition et ajouter la garniture	1899-12-30 00:05:00	
			11 Réserver au bain-marie	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			12 En soupière, avec pluches de cerfeuil au départ	1899-12-30 00:03:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Pavé de maigre julienne de poireaux et sauce au pineau des Charentes

Fiche technique de fabrication N°2649

Pour Part(s)

Catégorie :

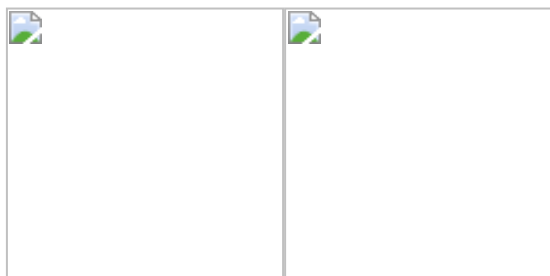
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,282 €

Prix de revient TTC Total : 13,127€

Produit allergène : Lait, Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 627,382 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Beurre	kg	0,008	détailler les filets de maigre en pavé de 0,150 kg et inciser la peau		
Huile de tournesol	L	0,040			
Sel fin	kg	0,002			
Farine t45	kg	0,040	épocher, laver et ciseler les échalotes	1899-12-30 00:05:00	
Poivre blanc	kg	0,002			
Filets de Maigre	kg	0,600			
Garniture					
Poireaux	kg	0,600	Laver et tailler le poireau en julienne	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,002			
Poivre blanc	kg	0,002		1899-12-30 00:05:00	
Sauce					
Echalotes	kg	0,040			
Beurre	kg	0,020	cuisson		
Farine t45	kg	0,040	Cuire le poisson côté peau dans un sautoir avec beurre et huile		1899-12-30 00:10:00
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,020	retourner 1 minute avant de servir, la chair du poisson doit être translucide		
Cognac	Btelle	0,040			
Crème liquide UHT	L	0,080			
Pineau Charentes blanc	Btelle	0,040	faire saisir les tomates cerises dans de l'huile d'olive chaude	1899-12-30 00:05:00	
Décors					
Aneth	Botte	0,060			
Tomates cerise	kg	0,040	étuver la julienne de poireau	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:30:00
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,056			
Citrons	kg	0,040			
			sauce		
			réaliser une sauce type vin blanc au pineau des charentes	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:10:00
			Dressage		
			réaliser un dôme de julienne de poireaux, déposer le pavé de maigre peau au dessus, faire un cordon de sauce tout autour et décorer avec les tomates cerises et l'aneth.et citrons	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Ris de veau braisé a la sauce vanille

Fiche technique de fabrication N°32

Pour Part(s)

Catégorie :

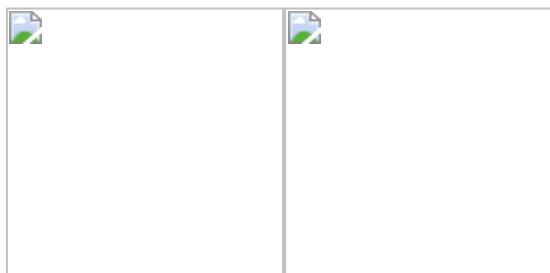
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,931 €

Prix de revient TTC Total : 27,725€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 316,018 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Laitue	Pièce	2,000	1 Dégorger les ris de veau et les blanchir	1899-12-30 00:20:00	
Ris de veau	kg	0,800			
Braisage			2 Laver et blanchir les laitues entières	1899-12-30 00:20:00	
Carottes	kg	0,080			
Beurre	kg	0,040	3 Éplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Vin blanc	L	0,120			
Fond brun lié 750 g	kg	0,040	4 Tailler en fine brunoise	1899-12-30 00:15:00	
Vanille liquide	L	0,002			
Oignons	kg	0,080	5 Marquer en cuisson les ris de veau braiser et les laitues (le braisage des ris et des laitues se fait dans le même récipient de cuisson)	1899-12-30 00:10:00	
Finition sauce					
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	6 Cuire au four et a couvert		
Oeufs	Pièce	0,800			
Crème liquide UHT	L	0,080	7 Décanter, portionner les ris et les laitues pour obtenir le nombre de portions désirées	1899-12-30 00:10:00	
Décor					
Champignons de paris	kg	0,080	8 Passer le fond au chinois (récupérer la vanille), réduire légèrement, ajouter la cuisson des champignons, rectifier la liaison et terminer en réalisant une liaison au jaunes et a la crème	1899-12-30 00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002			
Crème liquide UHT	L	0,040	FINITION SAUCE		
			9 Tourner les champignons	1899-12-30 00:20:00	
			10 Les cuire dans peu d'eau et la crème		
			11 Réserver	1899-12-30 00:02:00	
			DRESSAGE		

12	Sauce dans le fond de l'assiette, ris de veau et 1/2 laitue disposés harmonieusement	1899-12-30 00:03:00	
13	Décor avec vanille (récupérée dans la cuisson) et champignons tournés	1899-12-30 00:05:00	

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

Denrées		Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte				PATE		
Beurre	kg	0,050	1	Réaliser une pâte a choux	1899-12-30 00:30:00	
Eau	L	0,125				
Farine t45	kg	0,075				
Oeufs	Pièce	2,000	2	Coucher des éclairs sur plaque beurrée (1 ou 2 par personne)	1899-12-30 00:30:00	
Sel fin	kg	0,003				
Crème						
Sucre en poudre	kg	0,050	3	Dorer et cuire	1899-12-30 00:05:00	
Limoncello	Bteille	0,050				
Citrons	kg	0,050				
Poudre a flan	kg	0,020				
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	4	Réaliser une crème pâtissière	1899-12-30 00:15:00	
Oeufs	Pièce	2,000				
Finition						
Colorant alimentaire jaune	bouteil	0,003	5	Parfumer a froid avec le limoncello		
Fondant blanc kg	kg	0,125				
				GARNISSAGE		
			6	Percer les éclairs par-dessous	1899-12-30 00:15:00	
			7	Garnir a la poche a douille	1899-12-30 00:15:00	
			8	Mettre au point le fondant (37°C) légèrement coloré en jaune et glacer les éclairs		
				DRESSAGE		
			9	Sur plat avec papier dentelle	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fiche technique de fabrication N°3010

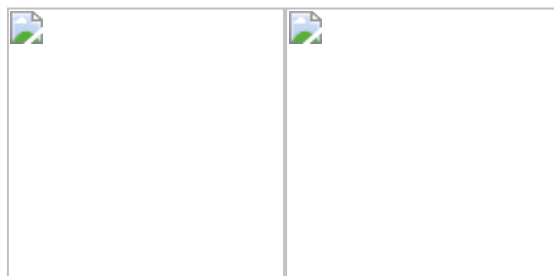
Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,429 €

Prix de revient TTC Total : 1,717€

Produit allergène : Lait, Oeuf,

Éclairs au citron

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 810,850 KJ
Descriptif, argumentation :