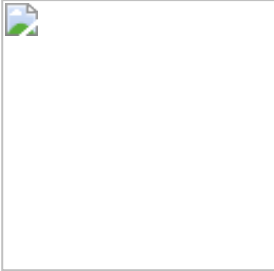

		<h1>Asperges sauce mousseline</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°527</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Entrées chaudes"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,70 €          Prix de revient TTC Total : 10,79€</p> <p><b>Produit allergène : Lait, Oeuf,</b></p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 353,36 KJ          Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Asperges blanches	kg	1,00	1 Eplucher et laver les asperges, les attacher en bottes	1899-12-30 00:20:00	
Gros sel	kg	0,00			
<b>Sauce mousseline</b>			2 Cuire a l'Anglaise		
Beurre	kg	0,13	3 En fin de cuisson, plonger les asperges dans l'eau très froide	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	2,00			
Piment de Cayenne	pièce	0,00	<b>SAUCE MOUSSELINE</b>		
Citrons	kg	0,03	4 Clarifier le beurre		
Crème UHT 35%	L	0,05	5 Monter une hollandaise		
<b>Décor</b>			6 Monter la crème et l'incorporer dans la Hollandaise au dernier moment		
Persil frisé kilo	kg	0,01	7 Sur plat ovale recouvert d'une serviette blanche pliée ; Sauce mousseline a part en saucière ; persil en décor.		
<b>DRESSAGE</b>					
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



# Filet de dorade aux olives et ratatouille fine

Fiche technique de fabrication N°2494

Pour  Part(s)

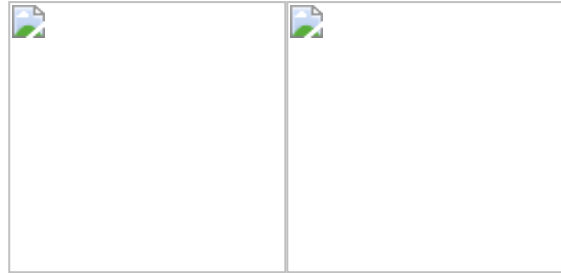
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :


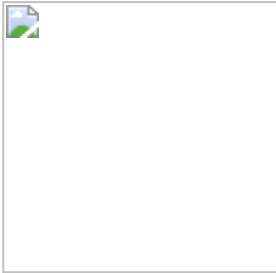
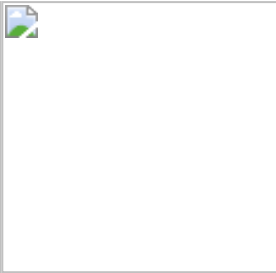
Prix de revient TTC par unité : 4,14 €


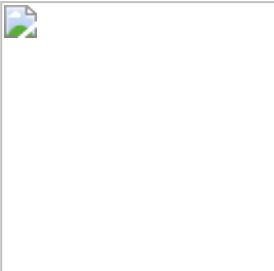
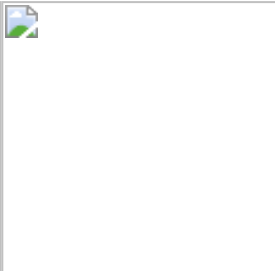
Prix de revient TTC Total : 16,57€


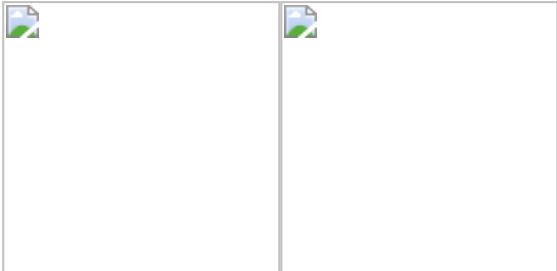


Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4,54 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Huile d'olives	L	0,06	habiller et fileter les dorades, desarêter les filets et inciser la peau en croix.	1899-12-30 00:20:00	
Sucre en poudre	kg	0,04			
Basilic	Botte	0,20			
Dorades	kg	1,00	clouter les filets avec les olives et le basilic. Mariner a l'huile d'olive.	1899-12-30 00:05:00	
<b>Garniture</b>					
Poivrons verts	kg	0,20	saisir les filets côtés peau dans l'huile chaude. Finir la cuisson au four a 120°C	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 00:05:00
Poivrons rouges	kg	0,12			
Huile d'olives	L	0,04			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Courgettes	kg	0,20	<b>COULIS DE POIVRONS ROUGE</b>		
Basilic	Botte	0,10	Tailler les poivrons rouges en brunoise, suer a l'huile d'olive, mouiller au fumet, ajouter le paprika, couvrir et cuire. Mixer et passer au tamis.	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:10:00
Ail	kg	0,01			
Thym/laurier	kg	0,00			
Oignons	kg	0,06			
<b>Coulis</b>			<b>GARNITURE</b>		
Poivrons rouges	kg	0,10	Eplucher les poivrons et les oignons, monder et épépiner les tomates.	1899-12-30 00:05:00	
Huile d'olives	L	0,04			
Paprika moulu	kg	0,00	Tailler les légumes en brunoise	1899-12-30 00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,06			
Piment de Cayenne	pièce	0,00	Faire sauter séparément les légumes a l'huile d'olive, rassembler dans un petit sautoir et assaisonner. Terminer la cuisson au four.	1899-12-30 00:10:00	1899-12-30 00:10:00
<b>Décors</b>					
Basilic	Botte	0,10	<b>DRESSAGE</b>		
			Faire un socle de ratatouille au fond de l'assiette a l'aide d'un cercle a tartelette, zébrer le fond de l'assiette avec le coulis, déposer le filet de dorade bien chaud. Décorer avec basilic et olives noires.	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1>Légumes grillés</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°3160</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,74 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 2,97€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 39,26 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<p><b>Base</b></p> <p>Laver tout les légumes, éplucher l'ail.</p> <p>Hacher l'ail et le persil, mélanger.</p> <p>Tailler les légumes en rondelles de 1 cm d'épaisseur, assaisonner et mettre en marinade instantanée.</p>		
Tomates	kg	0,20			
Courgettes	kg	0,20			
Aubergines	kg	0,20			
Huile d'olives	L	0,05			
Fleur de sel	Boîte	0,01			
Poivrons verts	kg	0,20	<p><b>Cuisson</b></p> <p>Allumer le grill</p> <p>Griller les légumes en les quadrillant, finir la cuisson au four à 80 degrés</p>		
<b>Décors</b>					
Ail	kg	0,01			
Persil botte	Botte	0,10	<p><b>Dressage</b></p> <p>Servir sur plat ou assiette, saupoudrer de persillade et de jus de citron vert à l'envoi</p>		
Citrons vert pièce	Pièce	0,05			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

		<h1 style="color: #008080;">Purée de pommes de terre</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°214</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,54 €          Prix de revient TTC Total : 2,14€</p> <p style="color: red;"><b>Produit allergène : Lait,</b></p>			<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 347,65 KJ          Descriptif, argumentation :</p>		
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00	1 Eplucher et laver les pommes de terre	00:10:00	
Gros sel	kg	0,00			
<b>Finition</b>			2 Cuire a l'eau		00:40:00
Beurre	kg	0,05			
Sel fin	kg	0,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
<b>Pour tamponner</b>			<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,01	3 Passer les pommes de terre au moulin à légumes. Ajouter le lait chaud avec le beurre et mettre au point	00:20:00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,05	4 Assaisonner	1899-12-30 00:02:00	
			5 maintenir au bain-marie		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>TARTE AUX ABRICOTS</h1>			
Fiche technique de fabrication N°1134  Pour <input type="text" value="4"/> Couvert(s)  Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>		  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 559,21 KJ Descriptif, argumentation :			
Prix de revient TTC par unité : 2,13 € Prix de revient TTC Total : 8,50€  <b>Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,</b>					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte Brisée</b>			<b>PATE BRISEE</b>		
Beurre	kg	0,06	Réaliser une pâte Brisée sucrée		
Sucre en poudre	kg	0,01	Abaisser, fonder un cercle, réserver		
Sel fin	kg	0,01			
<b>Appareil</b>			<b>APPAREIL</b>		
Sucre en poudre	kg	0,01	Réaliser un appareil a flan sucré		
Farine t45	kg	0,13			
<b>Garniture</b>			<b>GARNITURE</b>		
Oeufs	Pièce	1,00	Egoutter les oreillons d'abricots		
<b>Cuisson</b>			<b>CUISSON</b>		
Abricots au sirop 5/1	boite	0,40	Garnir le fond de tarte avec les abricots		
<b>Dressage</b>			<b>DRESSAGE</b>		
<b>Appareil</b>					
Sucre en poudre	kg	1,05	Remplir avec l'appareil		
Sucre en poudre	kg	1,05	Cuire a four chaud		
Vanille liquide	L	0,01	Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson		
Oeufs	Pièce	1,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,13	Sur plat rond et papier dentelle		
Crème UHT 35%	L	0,13			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
				Conservation	

