

Coleslaw

Fiche technique de fabrication N°2960

Pour Part(s)

Catégorie :

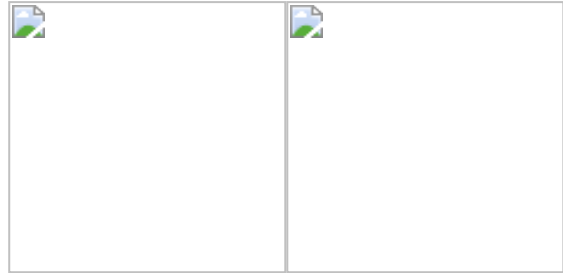
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,42 €

Prix de revient TTC Total : 1,69€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 11,09 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Eplucher et laver et râper les carottes Emincer le chou blanc Mélanger avec la sauce		
Carottes	kg	0,40			
Chou blanc	kilo	0,40			
Sauce			Sauce Dans une calote mettre le sel, le poivre, la moutarde, le vinaigre, remuez, puis ajouter la mayonnaise et le yaourt.		
yaourt nature	Pièce	1,00			
Moutarde	kg	0,01			
Mayonnaise bocal	bocal	0,10			
Vinaigre de vin rouge	L	0,03	Dressage A votre convenance en bol ou en assiette		
Décor					
Cerfeuil	Botte	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pain Hamburger

Fiche technique de fabrication N°3152

Pour Part(s)

Catégorie :

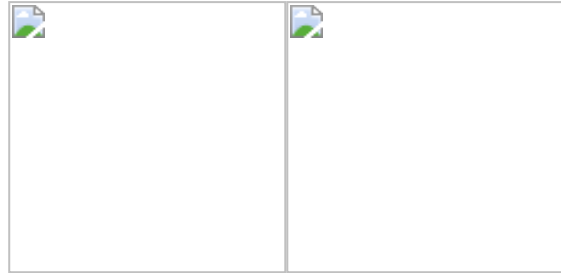
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,18 €

Prix de revient TTC Total : 2,65€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 909,50 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Pâte			<p>Pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans le bol de votre robot, délayer la levure dans le lait et l'eau. Mélanger doucement jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute. Rappel: la température du liquide est crucial pour ne pas tuer la levure. Attention à ce qu'ils ne dépassent pas 35°C. Ajouter la farine sur la levure (de manière à imperméabiliser - du coup je la verse sur les bords tout autour pour revenir au centre ensuite). De cette manière, les échanges entre la levure et le sel se feront uniquement au moment du pétrissage. Ajouter le sucre, sel et oeuf. Commencer à pétrir à l'aide du crochet. Pétrir pendant 3 minutes en augmentant la vitesse petit à petit. Le but est de donner du corps à la pâte. * Lorsque la pâte est homogène, baisser la vitesse et incorporer un tiers du beurre. Augmenter la vitesse. Lorsque le beurre a disparu, ajouter à nouveau un tiers. Ainsi de suite. Pétrir la pâte pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse, élastique mais pas collante. Rabattre la pâte pour qu'elle forme une boule avec une face "lisse" sur le dessus. Couvrir votre bol d'un film alimentaire et laisser lever 2h. La pâte doit doubler de volume. Transvaser la pâte sur votre plan de travail en la dégazant. Diviser la pâte en 8 boules de même poids (110g pour moi). Bouler chacun des pâtons pour obtenir de belles boules bien régulières. Recommencer dans le même ordre une seconde fois. Déposer les boules au fur et à mesure sur une plaque de cuisson chemisée de papier cuisson. Espacer bien les boules pour éviter qu'elles ne se touchent. Appuyer doucement mais fermement sur chaque boule pour l'aplatir un peu puis couvrir les plaques avec un torchon propre et sec. Laisser lever environ 1h30 à température ambiante. Préchauffer le four à 200°C. Dorer délicatement les buns avec de l'oeuf entier battu avec 2 c. à soupe d'eau. Parsemer de graines de sésame. Enfourner et laisser cuire environ 15 min: les buns doivent être gonflés avec une belle couleur dorée. Faire refroidir sur une grille. 			
Farine t45	kg	1,00				
Levure de boulangerie	kg	0,03				
Sel fin	kg	0,02				
Sucre cristal fin	kg	0,05				
Oeufs	Pièce	2,00				
Beurre	kg	0,06				
Graines de sésame	kg	0,02				
Eau	L	0,40				
Lait 1/2 écrémé	L	0,15				
Dorure						
Oeufs	Pièce	1,00				
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique		Conservation		

Hamburger à l'effiloché de canard et osso Iraty (sans pain)

Fiche technique de fabrication N°3154

Pour Part(s)

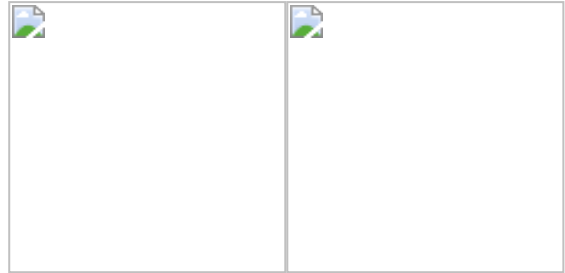
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,99 €

Prix de revient TTC Total : 15,95€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 75,11 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Garniture					
Manchons de canard (5/1)	boîte	0,50	Pains Bugar Acheter les pains burger tout prêts ou les réaliser à l'aide de la fiche technique correspondante.		
Oignons	kg	0,60			
Laitue	Pièce	0,50	Garnitures trier, laver et émincer les feuille de laitue Laver, monder et tailler les tomates en tranches eplucher, laver et émincer les oignons Réaliser une compotée d'oignons et ajouter le sucre pour les caraméliser et déglacer avec un peu de vinaigre, réduire. Réchauffer les manchon de canards et émietter la chair. Tailler le fromage en fines tranches		
Tomates	kg	0,25			
Vinaigre de vin rouge	L	0,00			
Sucre cristal fin	kg	0,02			
Ossau iraty AOP	kg	0,25			
sauce					
Moutarde	kg	0,10	Montage Toaster les pains coupés en deux Masquer le pain de dessous avec la moutade, déposer une feuille de salade, ajouter la chair de canard, le fromage, les oignons, les tomates, la salade et terminer avec le pain masqué au ketchup.		
Ketchup (flacon)	flacon	0,20			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Burger de poisson

Fiche technique de fabrication N°2899

Pour Part(s)

Catégorie :

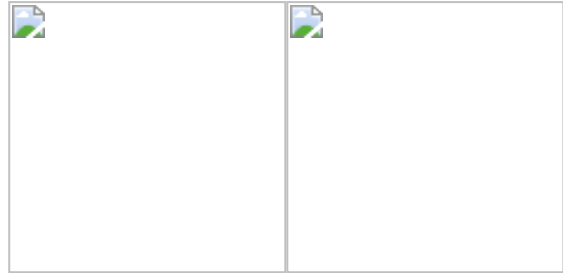
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,98 €

Prix de revient TTC Total : 23,92€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 5 918,63 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Cheddar	kg	0,10			
Roquette	kg	0,25			
Farine t55	kg	0,10			
Corn Flakes	Boite	0,50			
Paprika moulu	kg	0,00			
Piment d'espelette	pot	0,00			
Sel fin	kg	0,01			
Oeufs	Pièce	2,00			
Filet de cabillaud	kg	0,60			
Sauce					
Vinaigre blanc	bouteil	0,01			
Huile d'arachide	bouteil	0,15			
Moutarde	kg	0,01			
Cornichons	boîte 5/1	0,00			
Câpres	Boite	0,00			
Ciboulette	Botte	0,01			
Estragon	Botte	0,01			
Cerfeuil	Botte	0,01			
Persil plat(botte)	botte	0,01			
Oeufs	Pièce	2,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Potatoes

Fiche technique de fabrication N°3077

Pour Part(s)

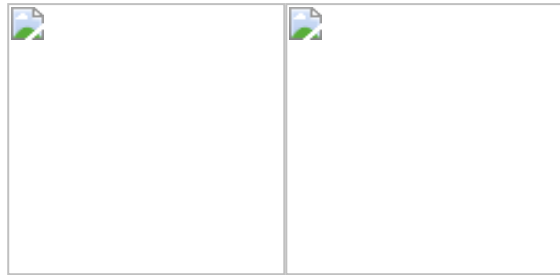
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,45 €

Prix de revient TTC Total : 1,79€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,91 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Laver et broser les pommes de terres Les tailler en quartier avec la peau Laver et hacher le persil Mélanger les éléments d'assaisonnement y passer les pdt		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00			
Assaisonnement					
Ail déshydraté	kg	0,01			
Paprika moulu	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Persil botte	Botte	0,10	Cuisson cuire les pdf sur une plaque à pâtisserie au four à 180°C		
Huile d'olives	L	0,05			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		



Tarte aux noix de pécan

Fiche technique de fabrication N°3153

Pour Part(s)

Catégorie :

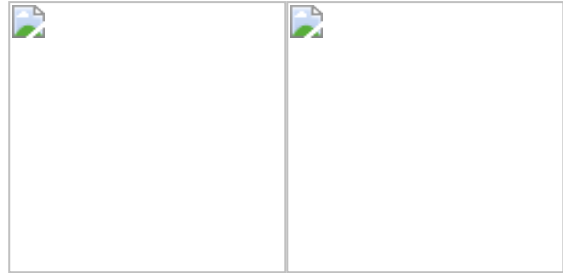
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,43 €

Prix de revient TTC Total : 11,41€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 887,37 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			pâte sablé Réaliser une pâte sablée par crémage foncer deux cercles de 4 ou un cercle de 8 personnes Faire reposer et cuire à blanc 180 °C		
Farine t45	kg	0,25			
Sel fin	kg	0,01			
Oeufs	Pièce	1,00			
Beurre	kg	0,13			
Appareil			Appareil Faire torréfier les noix de pécan à four chaud 5 minutes Crémier le beurre et la cassonade, ajouter la fécule, puis les oeufs et la vanille, terminer avec le miel, bien mélanger Ajouter les noix de pécan concassées.		
Miel 1 kg	kg	0,20			
Noix de pécan	kg	0,20			
Oeufs	Pièce	4,00			
Beurre	kg	0,06			
Cassonade	kg	0,06			
Vanille liquide	L	0,01			
Garniture			Finition Ajouter les noix de pécan entière en décoration garnir les cercles et enfourner pour 30 minutes		
Noix de pécan	kg	0,05			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

