

# Panna cotta au chèvre coulis de tomates au basilic

Fiche technique de fabrication N°2990

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,96 €

Prix de revient TTC Total : 3,85€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 34,15 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Faire chauffer la crème, ajouter la gélatine ramollie, passer au chinois.  Ajouter le fromage de chèvre frais dans la crème refroidie et bien mélanger.  Mouler dans les verrines, en laissant la place pour le coulis  passer au froid	00:05:00	00:05:00
Crème UHT 35%	L	0,40			
Fromage chèvre frais (faisselle 500g)	Pièce	0,40			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Gélatine en feuille	Feuille	2,40			
<b>coulis</b>			<b>Coulis</b> Eplucher, laver et ciseler l'oignon.  Suer à l'huile d'olive et ajouter les tomates pelées, assaisonner et laisser réduire à feu doux.  En fin de cuisson ajouter un peu de basilic frais et mixer.	00:05:00	00:10:00
Tomate pelée 4/4	boîte	0,40			
Huile d'olives	L	0,04			
Oignons	kg	0,04			
Basilic	Botte	0,20	<b>Dressage</b> Sorter les verrines du froid, déposer une couche de coulis et ajouter les feuille de basilic en décors	00:05:00	
<b>décors</b>					
Basilic	Botte	0,10			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

# ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE

Fiche technique de fabrication N°540

Pour  Part(s)

Catégorie :

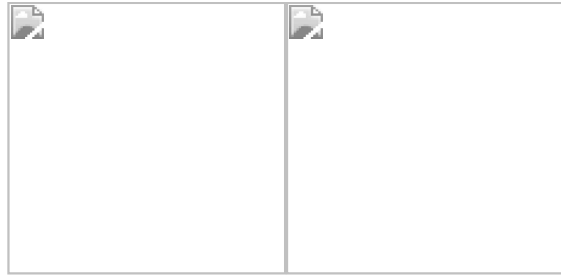
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,77 €

Prix de revient TTC Total : 19,09€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 689,53 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Habiller le saumon		
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	2 Lever les filets et tailler les escalopes		
Farine t45	kg	0,08			
Filet de saumon	kg	0,75	3 Sauter les escalopes		
Huile de tournesol	L	0,05			
<b>Fumet</b>			<b>FUMET DE POISSON</b>		
Carottes	kg	0,05	4 Eplucher, laver, et tailler la garniture aromatique		
Echalotes	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	5 Marquer en cuisson un fumet de poisson		
Vin blanc	L	0,05			
Arêtes pour fumet	kg	0,25	6 Cuire		
<b>Chiffonnade d'oseille</b>			7 Passer au chinois		
Oseille	Botte	0,25			
Beurre	kg	0,01	<b>CHIFFONNADE D'OSEILLE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,00	8 Laver et ciseler l'oseille		
Sel fin	kg	0,00			
<b>Sauce</b>			9 Etuver au beurre		
Echalotes	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	<b>SAUCE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,00	10 Ciseler l'échalote		
Sel fin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,05	11 Suer les échalotes au beurre, déglacer au Noilly et au vin blanc, réduire		
Noilly	Btelle	0,05			
Crème UHT 35%	L	0,10	12 Mouiller au fumet, réduire a la nappe		
<b>Décor</b>			13 Crémer, rectifier l'assaisonnement et la liaison, mélanger l'oseille cuite		
Beurre	kg	0,02			
Aneth	Botte	0,25			
Citrons	kg	0,05			
			<b>DRESSAGE</b>		
			14 Napper le fond de plat de sauce, disposer le poisson sur la sauce, décor avec aneth		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Purée de chou fleur

Fiche technique de fabrication N°2024

Pour  Part(s)

Catégorie : **Garnitures** ▼

Sous-Catégorie : **Garnitures simples** ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,41 €

Prix de revient TTC Total : 1,63€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 26,78 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Chou fleur frais	kg	0,80	Enlever les feuilles et laver les choux fleur		
Beurre	kg	0,04			
Sel fin	kg	0,04	Couper en quatre et cuire à l'anglaise		
Lait 1/2 écrémé	L	0,04			
			En fin de cuisson, égoutter et passer au moulin à légumes ou au cutter, ajouter le lait et le beurre et assaisonner		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Crêpes Suzette

Fiche technique de fabrication N°87

Pour  Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,14 €

Prix de revient TTC Total : 4,57€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 677,35 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte a crêpes</b>			<b>PATE A CREPES</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Réaliser la pâte a crêpes		
Oeufs	Pièce	1,00			
Sel fin	kg	0,00	2 Cuire les crêpes (3 par pers)		
Sucre en poudre	kg	1,50			
Farine t45	kg	0,10	3 Réserver		
Lait 1/2 écrémé	L	0,20			
<b>Beurre suzette</b>			<b>BEURRE SUZETTE</b>		
Oranges	kg	0,15	4 Mettre le beurre en pommade		
Beurre	kg	0,08			
Sucre en poudre	kg	0,03	5 Frotter les morceaux de sucre aux oranges, et les mettre dans un bol		
Sucre en morceaux	kg	0,10			
Cointreau	Btelle	0,03	6 Presser les oranges, verser le jus sur le sucre, et bien faire dissoudre le sucre		
Cognac	Btelle	0,02			
Citrons	kg	0,05	7 Incorporer le sirop obtenu avec le jus d'orange sur le beurre et bien émulsionner au fouet		
<b>Finition</b>					
Sucre en poudre	kg	0,08	8 Ajouter, le cognac, la liqueur, et le sucre en poudre, bien mélanger		
			9 Stocker au frais		
			<b>FINITION</b>		
			10 Faire fondre un peu de beurre Suzette dans une poêle, poser les crêpes a plat dans le beurre fondu et les imprégner de beurre		
			11 Plier les crêpes en 4 et les ranger dans la poêle		
			12 Ajouter le beurre restant, et colorer doucement		
			13 Saupoudrer de sucre, et dresser sur assiette avec un peu de beurre Suzette chaud		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		