

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
base					Base			
Huile d'olives		L		0,03	Eplucher et laver les légumes 1 Ciseler les oignons et tailler les carottes en brunoise Séparer les têtes des queues des langoustines			
Cognac		Btelle		0,03				
Langoustines surgelées		kg		0,25				
GA					Cuisson			
Carottes		kg		0,06	cardinaliser les queues de langoustines, ajouter la GA suer quelques instant puis flamber au cognac, mouiller au vin blanc			
Estragon		Botte		0,13				
Ail		kg		0,01	Ajouter l'estragon, l'ail écrasé, une cuillère de concentré de tomate, assaisonner et mouiller au fumet de poisson			
Oignons		kg		0,06				
Mouillement								
Vin blanc		L		0,06	Cuire pendant 1 heure			
Fumet de poisson 750 g		Kg		0,03				
Concentré de tomates 4/4		Boite		0,03				
Finition					Finition			
Beurre		kg		0,01	Passer la sauce au chinois en foulant, ajouter le riz rond et remettre en cuisson, lorsque le riz est cuit mixer et ajouter la crème liquide.			
Riz rond		kg		0,13				
Crème UHT 35%		L		0,13	Décortiquer les queues de langoustines et les sauter rapidement à l'huile d'olive, les égouttées sur papier			
dressage								
					servir la bisque en bol ou assiette creuse, accompagné des queues de langoustines sautées.			
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°2382

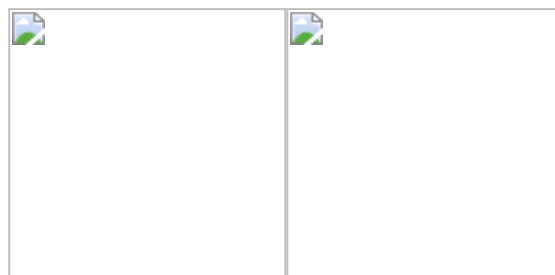
Pour Part(s)Catégorie : ▼Sous-Catégorie : ▼Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,71 €

Prix de revient TTC Total : 6,84€

Produit allergène : Lait,

Bisque de langoustines

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 16,64 KJ
Descriptif, argumentation :

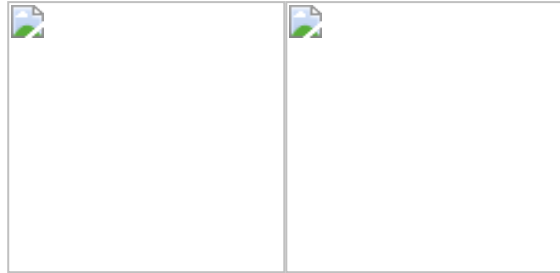
Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					BASE			
Beurre	kg	0,03	1	Habiller le saumon				
Poivre du moulin	kg	0,00	2	Lever les filets et tailler les escalopes				
Sel fin	kg	0,00	3	Sauter les escalopes				
Farine t45	kg	0,08						
Filet de saumon	kg	0,75						
Huile de tournesol	L	0,05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


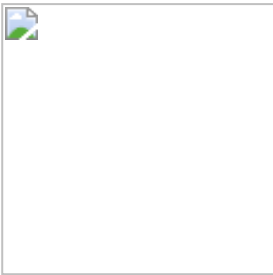
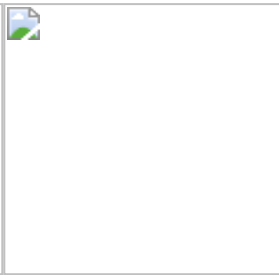
Fiche technique de fabrication N°540

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

Prix de revient TTC par unité : 5,20 €

Prix de revient TTC Total : 20,81€

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

		<h1>Pithiviers aux pistaches</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2514</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pâte feuilletée"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 1,36 € Prix de revient TTC Total : 5,43€</p> <p>Produit allergène : Oeuf, Gluten, Lait,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 74,91 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
pate			101		
Pistaches natures	kg	0,05	crème amande pistache		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,50	Crémer beurre + sucre - ajouter œufs + pate pistache - terminer avec poudre amande et rhum		
crème pistache			102		
Beurre	kg	0,05	détailler feuilletage		
Sucre en poudre	kg	0,05	Détailler deux disques de feuilletage dont un de diamètre supérieur		
Rhum	Btelle	0,01			
Oeufs	Pièce	1,00			
Farine t45	kg	0,01	103		
Amandes poudre	kg	0,05	garnir pithiviers		
Pâte de Pistaches	kg	0,01	dorer abaisse inférieure et garnir d'un dôme régulier de crème - recouvrir en soudant de l'abaisse supérieure		
 finition			104		
Lames boulangerie(10)	pièce	0,03	terminer montage		
			dorer - inciser en demi cercles - prévoir petite cheminée au centre pour évacuer la vapeur		
			105		
			cuire le pithiviers		
			106		
			dresser le pithiviers		
			sur plat dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

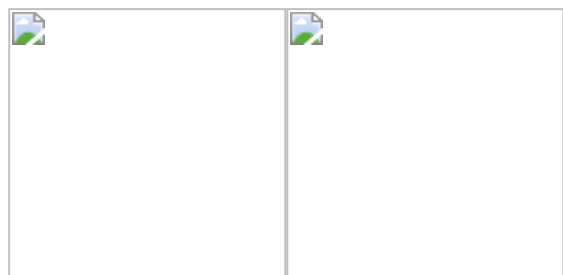
Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base				Base			
Beurre	kg	0,02	Habiller et désosser les râbles				
Huile de tournesol	L	0,02	farcir les râbles avec la farce mousseline et les pruneaux				
Râble de Lapin	Pièce	2,00					
Farce				Farce			
Beurre	kg	0,02	Réaliser une farce mousseline avec les escalopes de dinde				
Oeufs	Pièce	1,00					
Escalopes de volailles	pièce	3,00					
Crème UHT 35%	L	0,13					
Pruneaux	kg	0,10					
Fond de poelage				Cuissons			
Carottes	kg	0,05	Poêler les râbles de lapin				
Tomates	kg	0,05					
Oignons	kg	0,05					
Sauce				Sauce			
Porto rouge	Btelle	0,10	Décanner les râbles et réaliser un fond de poelage				
Fond de veau brun lié	Boite	0,03					
Purée				Garnitures			
Beurre	kg	0,05	Eplucher et laver le céleri et les pommes de terre.				
Celeri rave	pièce	0,30	Cuire les légumes à l'anglaise séparément				
Pommes de terre Bintje	kg	0,20	Réaliser une purée avec les deux légumes.				
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	Eplucher laver les carottes				
Tagliatelles							
Carottes	kg	0,50	Tailler des tagliatelles à la mandoline.				
			Blanchir rapidement à l'eau bouillante et étuver au beurre				
				Dressage			
			Dresser les garnitures sur plats ou assiettes, détailler les râbles et ajouter la sauce.				
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	


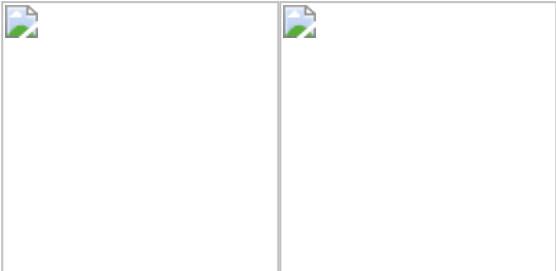
Fiche technique de fabrication N°2859

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

Prix de revient TTC par unité : 5,49 €

Prix de revient TTC Total : 21,95€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 452,77 KJ
Descriptif, argumentation :

		<h1>Risotto à l'encre de seiche</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°3144</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="Garnitures simples"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,55 € Prix de revient TTC Total : 10,21€</p>				 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 590,02 KJ Descriptif, argumentation :</p>	
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Vin blanc	L	0,15	Eplucher, laver et ciseler l'oignon		
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,50			
Oignons	kg	0,05			
Riz Arborio	kg	0,20	risotto		
Garniture			Suer les oignons ciselés dans du beurre fondu		
Encre de sèche (500g)	kg	0,01	ajouter le riz, nacrer		
Finition			mouiller alternativement avec vin blanc et fond blanc		
Beurre	kg	0,08	cuire sur le feu sans cesser de remuer en ajoutant les liquides au fur et à mesure de leur absorption		
Parmesan	kg	0,10	Terminer avec l'encre de seiche Attention au dosage, y aller par petit touche		
			finition		
			Ajouter le beurre, le parmesan et du fond si nécessaire		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

