



Sucettes de foie gras, confit de figues

Fiche technique de fabrication N°2993

Pour Part(s)

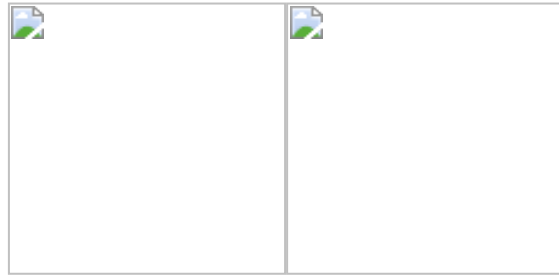
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,719 €

Prix de revient TTC Total : 16,316€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 621,347 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|-------------------------|----------------------------|----------|---|--------------|----------|
| Base | | | | | |
| Foie gras conserve | kg | 0,375 | Base | | |
| Panures | | | Détailler le foie gras en cube de 1 cm. | 00:10:00 | |
| Sésame | kg | 0,150 | partager en trois et rouler les cubes dans les panures | | |
| Pain d'épice | paquet | 0,150 | | | |
| Noisettes entières | kg | 0,150 | Panure | | |
| Confit de figues | | | passer les tranches de pain d'épice au four pour les sécher. puis les mixer pour les réduire en poudre. | 00:10:00 | 00:10:00 |
| Figues sèches | kg | 0,150 | Torréfier les noisettes, puis les réduire en poudre. | | |
| Vinaigre balsamique | L | 0,004 | Griller les graines de sésame à sec à la poêle et les laisser refroidir | | |
| Cassonade | kg | 0,038 | | | |
| Citrons | kg | 0,075 | Confit de figues | | |
| Décors | | | Réhydrater les figues sèches. | | |
| Roquette | kg | 0,150 | les tailler en petit dès. | 00:10:00 | 00:20:00 |
| Sel fin | kg | 0,004 | Mettre l'eau, le sucre, le jus de citron dans une petite russe, faire un caramel blond, déglacé au vinaigre balsamique et ajouter les figues. | | |
| Poivre blanc | kg | 0,001 | Cuire à feu doux | | |
| Tomates cerise | kg | 0,075 | Accompagnement | | |
| | | | Préparer une vinaigrette et assaisonner la roquette | 00:05:00 | |
| | | | Dressage | | |
| | | | Faire un petit dôme de salade au centre de assiettes, disposer harmonieusement les 3 sucettes de foie gras et terminer par le confit de figues. | 00:10:00 | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |



Pavé de veau aux morilles

Fiche technique de fabrication N°1751

Pour Part(s)

Catégorie :

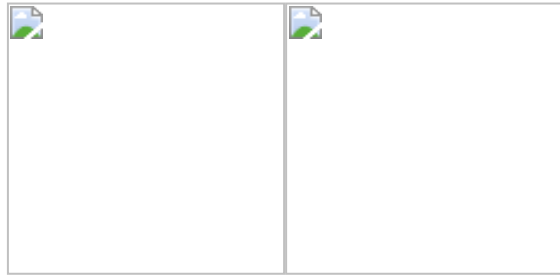
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,999 €

Prix de revient TTC Total : 29,995€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 568,957 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------|----------------------------|----------|--|------------------------|------|
| Base | | | BASE | | |
| Beurre | kg | 0,060 | Parer et détailler les médaillons | | |
| Huile d'arachide | bouteil | 0,038 | Assaisonner, fariner, sauter les médaillons ; déglacer au vin blanc, puis avec la sauce morilles | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,004 | | | |
| Sel fin | kg | 0,004 | SAUCE MORILLES | | |
| Farine t45 | kg | 0,060 | Ciseler les échalotes | | |
| Quasi de veau | kg | 0,900 | Suer les échalotes, ajouter les morilles lavées plusieurs fois, étuver | | |
| Sauce Morilles | | | Ajouter le fond, laisser réduire a consistance nappante. Ajouter la crème et réduire légèrement. | | |
| Echalotes | kg | 0,060 | | | |
| Beurre | kg | 0,015 | POMMES COCOTTES | | |
| Poivre du moulin | kg | 0,004 | Tourner des pommes cocottes | | |
| Sel fin | kg | 0,004 | Rissoler les pommes cocottes | | |
| Vin blanc | L | 0,075 | | | |
| Cognac | Btelle | 0,038 | DRESSAGE | | |
| Morilles seches | kg | 0,060 | | | |
| Fond brun lié 750 g | kg | 0,450 | | | |
| Crème liquide UHT | L | 0,113 | | | |
| Décor | | | | | |
| Persil plat kilo | kg | 0,023 | | 1899-12-30 00:10:00 | |
| Garniture | | | | | |
| Pommes de terre B.F.15 | kg | 0,900 | | | |
| Beurre | kg | 0,038 | | | |
| Huile d'arachide | bouteil | 0,038 | | | |
| Sel fin | kg | 0,150 | | | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | | Maitrise des Points critique | Conservation | |



POMMES DAUPHINE

Fiche technique de fabrication N°391

Pour Part(s)

Catégorie :

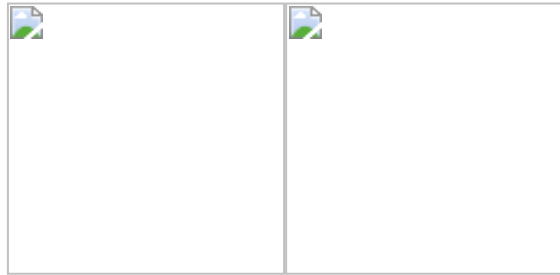
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,856 €

Prix de revient TTC Total : 5,138€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 116,349 KJ
Descriptif, argumentation :

| Denrées | Unité | Quantité | Progression | Réa. | Sur. |
|------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------------------------|------|
| Base | | | BASE | | |
| Pommes de terre B.F.15 | kg | 0,750 | 1 Eplucher et laver les pommes de terre | 1899-12-30 00:10:00 | |
| Gros sel | kg | 0,004 | | | |
| Pâte a chou | | | 2 Cuire a l'Anglaise | | |
| Beurre | kg | 0,075 | 3 Passer au moulin a légumes | 1899-12-30 00:10:00 | |
| Oeufs | Pièce | 3,750 | | | |
| Sel fin | kg | 0,004 | | | |
| Eau | L | 0,188 | | | |
| Piment de Cayenne | pièce | 0,004 | PATE À CHOUX | | |
| Farine t45 | kg | 0,113 | 4 Réaliser une pâte a chou | 1899-12-30 00:10:00 | |
| Cuisson | | | | | |
| Huile de friture | bidon | 0,188 | FINITION | | |
| | | | 5 Mélanger la purée de pomme de terre et la pâte a chou | 1899-12-30 00:05:00 | |
| | | | 6 Frire en les moulant a la cuillère | 1899-12-30 00:20:00 | |
| | | | 7 Dressage sur plat rond et papier absorbant | 1899-12-30 00:05:00 | |
| Hygiène | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation | | |