

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
base					1	Base Peler les melons à vif	00:05:00	
Melon d'Espagne		kg	0,50					
Melons		kg	0,25	2	Détailler en fine lammelles et disposer sur assiette en alternant les deux variétés de melon	00:05:00		
Gaspacho								
Pain de mie tranché		Pièce	0,05					
Sel fin		kg	0,00	3	Gaspacho Peler le melon à vif, mixer avec la mie de pain, le sel, le piment d'espelette, l'huile d'olive et le vinaigre de xérés. Ajouter au besoin un peu d'eau froide.	00:10:00		
Piment d'espelette		pot	0,00					
Vinaigre de xérés		bouteil	0,03					
Melons		kg	0,20					
Huile d'olives		L	0,05	Sorbet Peler le melon à vif et retirer les pépins. Tailler en cubes et congeler. Mixer les cubes de melon congelés avec le sucre, ajouter un blanc d'oeuf et mixer encore. Servir aussitôt.				
Sorbet								
Basilic		Botte	0,10					
Blancs d'oeufs litre		L	0,03					
Sucre cristal fin		kg	0,10					
Melons		kg	0,20	Finition Dresser les trois préparation sur assiette et décorer.				
Finition								
Roquette		kg	0,05					
Tomates cerise		kg	0,05					
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Déclinaison de melon

Fiche technique de fabrication N°2741

Pour Part(s)

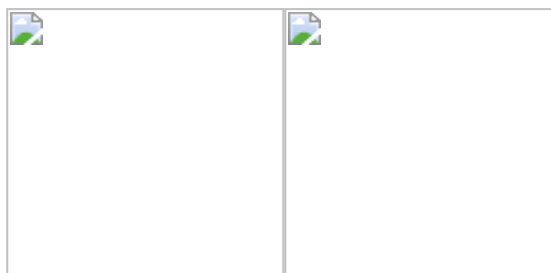
Catégorie :

Sous-Catégorie :


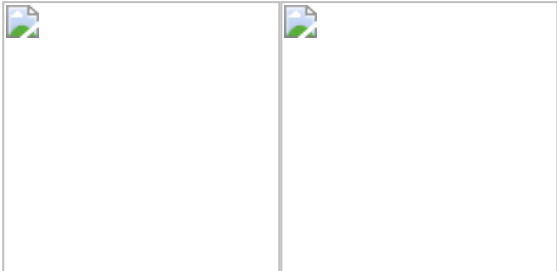
Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,29 €

Prix de revient TTC Total : 5,15€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 89,12 KJ
Descriptif, argumentation :

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Pommes gauffrettes</h1>			
Fiche technique de fabrication N°213 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Pommes de terre"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/>			 Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,64 KJ Descriptif, argumentation :		
Prix de revient TTC par unité : 1,75 € Prix de revient TTC Total : 7,01€					
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	1		
Sel fin	kg	0,00			
Cuisson			2		
Huile de friture	bidon	0,40	2		
			3		
			4		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Génoise					GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,08	1	Réaliser et cuire une génoise dans un moule rond	1899-12-30 00:15:00	1899-12-30 00:20:00	
Farine t45	kg	0,08					
Oeufs	Pièce	2,00	2	Refroidir			
Crème mousseline					CREME MOUSSELINE		
Beurre	kg	0,10					
Sucre en poudre	kg	0,05	3	Réaliser une crème mousseline, refroidir	1899-12-30 00:15:00		
Vanille liquide	L	0,00					
Farine t45	kg	0,03					
Cointreau	Btelle	0,01	4	Réaliser un sirop, parfumer au cointreau		1899-12-30 00:10:00	
Oeufs	Pièce	2,00					
Fécule de maïs	kg	0,02					
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	5	Nettoyer les fraises	1899-12-30 00:05:00		
Sirop					MONTAGE ET DECOR		
Sucre en poudre	kg	0,06					
Vanille liquide	L	0,00	6	Détailler 2 abaisse par génoise et réaliser le montage dans un cercle de montage	1899-12-30 00:05:00		
Garniture							
fraises gariguettes(barquettes 500g)	kg	0,25					
Décor							
Nappage blond	kg	0,05	7	Puncher la première abaisse avec le sirop	1899-12-30 00:05:00		
			8	Garnir de crème et de fraises	1899-12-30 00:05:00		
			9	Recouvrir avec la deuxième abaisse et puncher	1899-12-30 00:05:00		
			10	Napper le dessus et disposer les fruits harmonieusement pour le décor	1899-12-30 00:05:00		
			11	Réaliser un décor au cornet avec de la glace royale	1899-12-30 00:05:00		
			12	Passer au froid et démouler	1899-12-30 00:05:00		
				DRESSAGE			
			13	Sur plat rond et papier dentelle	1899-12-30 00:05:00		
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fiche technique de fabrication N°119

Pour Part(s)

Catégorie : Desserts

Sous-Catégorie : Génoises

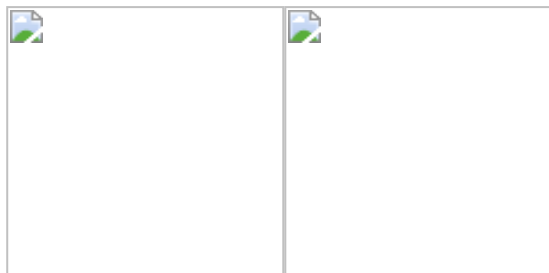
Auteur : - Choisissez un utilisateur

Prix de revient TTC par unité : 1,25 €

Prix de revient TTC Total : 5,02€

Produit allergène : Lait, Oeuf,

Fraisier

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 003,88 KJ
Descriptif, argumentation :