

FEUILLETE D'OEUFS BROUILLES AU SAUMON

Fiche technique de fabrication N°564

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

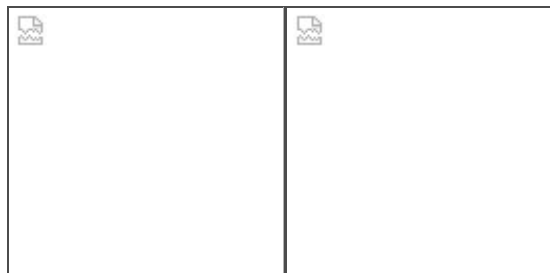
Sous-Catégorie : Oeufs ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 2,66 €

Prix de revient TTC Total : 10,63€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 933,39 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte feuilletée			PATE FEUILLETEE		
Margarine feuilletage	kg	0,15	1 Réaliser un feuilletage a 6 tours	00:60:00	
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,20	2 Débiter et cuire des croustades (formes libres)	00:10:00	
Oeufs			OEUFS		
Beurre	kg	0,02			
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01	3 Cuire les oeufs brouillés, et y mélanger la garniture	00:05:00	
Oeufs	Pièce	12,00			
Crème UHT 35%	L	0,10	GARNITURE		
Garniture					
Saumon fumé (tr)	pièce	4,00	4 Emincer le saumon fumé	00:05:00	
Décor			DRESSAGE		
Beurre	kg	0,02			
Persil plat kilo	kg	0,03	6 Dresser sur assiette, décorer avec le persil haché	00:10:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

filet mignon en croûte, sauce madère

Fiche technique de fabrication N°857

Pour Couvert(s)

Catégorie :

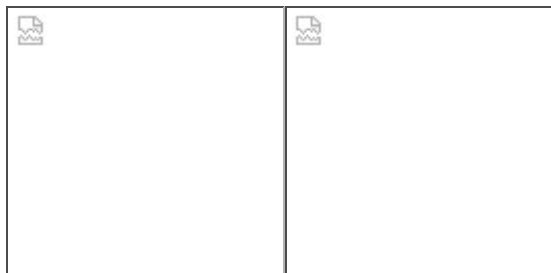
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,02 €

Prix de revient TTC Total : 8,10€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 949,46 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			1 base		
Champignons de paris	kg	0,15	Parer les filets mignons de porc et les dorer au beurre et huile. Réaliser une duxelles sèche de champignons.		
Echalotes	kg	0,05			
Beurre	kg	0,05	2 Pâtes		
Filet de porc	kg	0,60	Réaliser une pâte feuilleté. Envelopper les filets mignons dans une abaisse de pâte recouverte de duxelles. Refermer et dorer Cuire au four à 180°C		
Huile de tournesol	L	0,05			
Pâte					
Farine t45	kg	0,15	4 sauces		
Margarine feuilletage	kg	0,12			
Oeufs	Pièce	0,50			
Sauce					
Carottes	kg	0,05	Réaliser une sauce madère pour les filets mignons (échalotes suées, déglacer madère et mouiller fond de veau puis monter au beurre.		
Echalotes	kg	0,05			
Madère	L	0,08			
Fond brun lié 750 g	kg	0,50	5 finition		
Finition			Lustrer les pièces servies entières, détailler la ciboulette en bâtonnets et décorer.		
Ciboulette	Botte	0,50			
Beurre	kg	0,03			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Riz Basmati

Fiche technique de fabrication N°251

Pour Part(s)

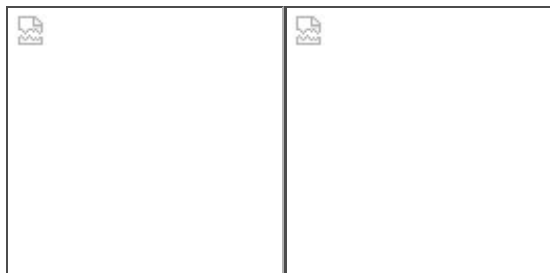
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,21 €

Prix de revient TTC Total : 0,83€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1,84 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Riz basmati	kg	0,24	Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide, changer l'eau.		
Gros sel	kg	0,00			
Finition					
Beurre	kg	0,02	1 Mettre le riz dans une russe et ajouter l'eau froide 1 cm au dessus du riz Porter à ébullition, puis mettre le feu le plus doux possible couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'eau. Couper le feu et laisser gonfler le riz	00:05:00	00:10:00
Sel fin	kg	0,00			
			2 égrener au beurre et rectifier l'assaisonnement		
			3 Dresser en légumier		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Fenouil braisé

Fiche technique de fabrication N°275

Pour Part(s)

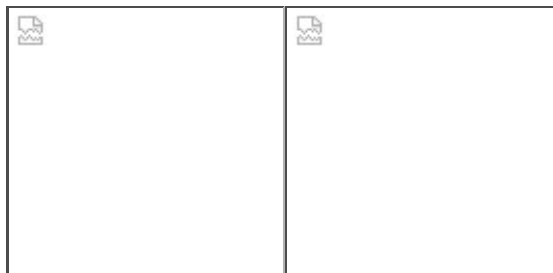
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,69 €

Prix de revient TTC Total : 6,74€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 164,72 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,04	1 Nettoyer les bulbes de fenouil	1899-12-30 00:05:00	
Céleri branche	kg	0,04			
Bouquet garni	Pièce	0,40	2 Eplucher et laver la garniture aromatique (oignons, carottes, céleri branche)	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,04			
Ail	kg	0,01	3 Emincer la garniture aromatique	1899-12-30 00:05:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,30			
Fenouil bulbes	kg	0,80	4 Suer la garniture aromatique	1899-12-30 00:05:00	
Oignons	kg	0,04			
Couenne de porc	kg	0,08	5 Disposer les fenouils sur la garniture aromatique	1899-12-30 00:05:00	
			6 Ajouter le bouquet garni, l'assaisonnement, et couvrir avec la couenne blanchie	1899-12-30 00:05:00	
			7 Mouiller au fond blanc	1899-12-30 00:05:00	
			8 Cuire au four et a couvert		1899-12-30 01:00:00
			FINITION		
			9 Décanter les fenouils (tenir au chaud)	1899-12-30 00:05:00	
			10 Passer le fond de cuisson au chinois et réduire	1899-12-30 00:05:00	
			11 Ajouter le fond brun, réduire		
			12 glacer les fenouils	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Darne de colin beurre fondu

Fiche technique de fabrication N°90

Pour Part(s)

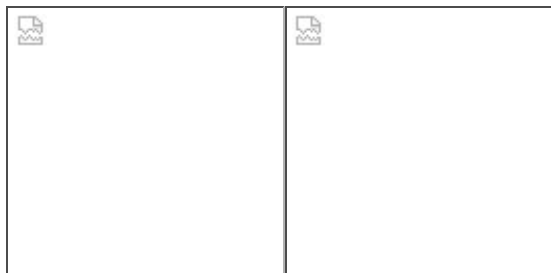
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,54 €

Prix de revient TTC Total : 10,18€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 101,81 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Bouquet garni	Pièce	0,50	1 Habiller le colin		
Gros sel	kg	0,00			
Citrons	kg	0,10	2 Détailler en darnes		
Colin	kg	1,00			
Beurre fondu			3 Pocher		
Beurre	kg	0,13			
Sel fin	kg	0,00			
Piment de Cayenne	pièce	0,00	BEURRE FONDU		
Citrons	kg	0,05	4 Réaliser un beurre fondu		
décor					
Persil frisé kilo	kg	0,02	DECOR		
Citrons	kg	0,20	5 Historier les citrons		
			6 Nettoyer le persil		
			DRESSAGE		
			7 Darnes sur plat ovale, citron et persil en décor		
			8 Sauce hollandaise a part en saucière		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

RATATOUILLE FINE

Fiche technique de fabrication N°853

Pour Part(s)

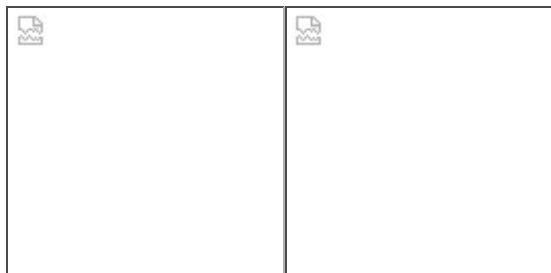
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,11 €

Prix de revient TTC Total : 4,45€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 84,96 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Poivrons verts	kg	0,10	1 Eplucher et laver les légumes		
Huile d'olives	L	0,10			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 peler les poivrons		
Aubergines	kg	0,40			
Sel de Guérande	kg	0,00	3 Tailler tous les légumes en brunoise régulière		
Courgettes	kg	0,40			
Ail	kg	0,01	4 Sauter les brunoises séparément		
Oignons	kg	0,20			
Tomates	kg	0,40			
Persil frisé kilo	kg	0,04	5 Rassembler tous les légumes, ajouter le BG et cuire au four a couvert quelques minutes (tenir les légumes légèrement fermes)		
			DRESSAGE		
			6 En légumier ou a l'assiette		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Bananes flambées

Fiche technique de fabrication N°403

Pour Part(s)

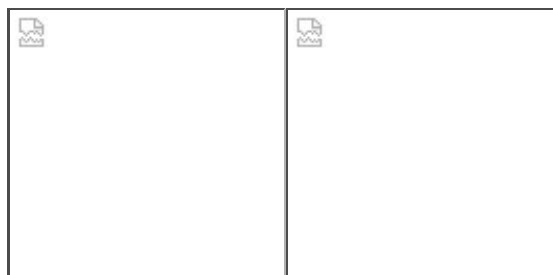
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,58 €

Prix de revient TTC Total : 6,33€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,04	1 Placer le sucre, le jus de citron dans une poêle et caraméliser	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	0,10			
Rhum	Btelle	0,16	2 Enrober les demi bananes dans ce sucre et flamber au cointreau	1899-12-30 00:10:00	
Glace Vanille 2,5L	L	0,40			
Bananes pièces	Pièce	4,00			
			DRESSAGE		
			3 Dans une coupelle, dresser la glace vanille en boule	1899-12-30 00:05:00	
			4 Placer les bananes sur la glace, et verser le jus de cuisson sur les bananes	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

