

Tarte fine aux endives caramélisées au miel et aux fruits secs

Fiche technique de fabrication N°3061

Pour Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,54 €

Prix de revient TTC Total : 12,32€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4,60 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Détailler 8 disques de 8cm de diamètre dans la plaque de feuilletage Plaquer, piquer et cuire au four chaud 180°C entre deux plaques à pâtisserie	00:05:00	00:20:00
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	1,00			
Garniture			Garniture Emincer les endives dans le sens de la longueur faire sauter au beurre, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, terminer avec un peu de miel Réserver	00:10:00	00:10:00
Endives	kg	1,50			
Sel fin	kg	0,01			
Miel 1 kg	kg	0,05			
Poivre blanc	kg	0,01			
Beurre	kg	0,10			
Finition			Montage Déposer les endives sur les fonds de tarte, réchauffer au four à 100 °C Déposer sur les assiettes et parsemer du mélange de fruits secs et un peu de persil haché.	00:10:00	00:05:00
Noisette hachée	kg	0,05			
Cerneaux de noix	kg	0,05			
Raisins secs	kg	0,05			
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	
Conservation					

Filet mignon de porc à la moutarde

Fiche technique de fabrication N°971

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,64 €

Prix de revient TTC Total : 21,15€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 295,92 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Beurre	kg	0,04	1 Parer les filets mignons	00:05:00	
Huile de tournesol	L	0,04			
Filet mignon de porc	kg	1,20			
Sel fin	kg	0,00	CUISSON		
Poivre blanc	kg	0,00	3 Ciseler les oignons		
Sauce					
Beurre	kg	0,04	4 Assaisonner et colorer les filets mignon sur toutes les faces		
Vin blanc	L	0,08	Plaquer et terminer la cuisson au four à 80°C		
Cognac	Btelle	0,08			
Fond brun lié 750 g	kg	0,40	5 Réaliser la sauce (technique sauter déglacer sauce brune)		
Moutarde a l'ancienne	kg	0,02			
Crème épaisse	kg	0,08			
Oignons	kg	0,08	FINITION		
			6 Dresser la viande	1899-12-30 00:05:00	
			7 Napper de sauce	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Embeurrée de chou

Fiche technique de fabrication N°1560

Pour Part(s)

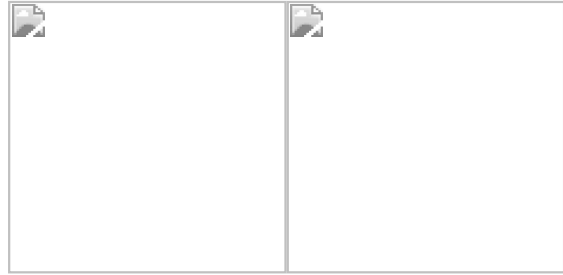
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,77 €

Prix de revient TTC Total : 7,09€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 359,49 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Beurre	kg	0,20	Base 1 Laver le chou vert. Emincer le chou finement	00:10:00	
Poitrine fumée	kg	0,20			
Poivre du moulin	kg	0,05	2 Tailler des lardons dans la poitrine fumée	00:10:00	
Sel fin	kg	0,05			
choux vert frisé	kg	1,00	Cuisson 3 Faire suer au beurre les lardons et lorsqu'ils sont fondus, ajouter le chou émincé, assaisonner et cuire à feu doux en ajoutant du beurre. Quand le chou est cuit il doit être confit dans le beurre, sans aucune coloration. ajouter une goutte d'eau si la cuisson va trop vite.	00:10:00	00:30:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pommes noisettes

Fiche technique de fabrication N°224

Pour Part(s)

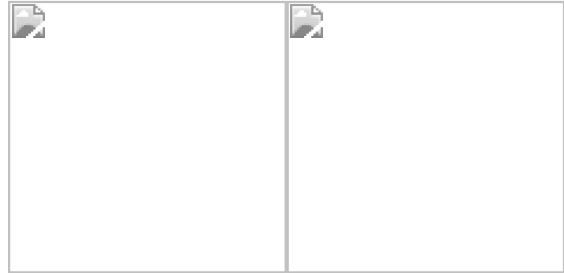
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,36 €

Prix de revient TTC Total : 1,45€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 755,15 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,50	1 Eplucher et laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Huile de tournesol	L	0,04			
Finition					
Beurre	kg	0,02	2 Lever a la cuillère parisienne	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00	3 Rissoler	1899-12-30 00:10:00	
Persil plat kilo	kg	0,01			
			FINITION		
			4 Passer au beurre frais		
			5 Saupoudrer de persil haché		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Semifreddo au chocolat et fruits rouges

Fiche technique de fabrication N°3060

Pour Part(s)

Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,63 €

Prix de revient TTC Total : 5,04€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 379,79 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Base</p> <p>Faire fondre le chocolat au bain marie et y ajouter le cacao en poudre.</p> <p>Clarifier les oeufs</p> <p>Fouetter la crème, fouetter le mascarpone et y ajouter la crème fouettée</p> <p>Ajouter les jaunes d'oeufs dans le chocolat refroidi et ajouter délicatement le mélange de crème</p> <p>Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre cassonade</p> <p>Ajouter les blancs montés dans le mélange au chocolat</p>		
Cacao en poudre	kg	0,03			
Crème UHT 35%	L	0,20			
Mascarpone	kg	0,10			
Oeufs	Pièce	3,00			
Cassonade	kg	0,05			
Couverture noire	kg	0,10			
Garniture					
Mélange 5 fruits rouges surgelés	kg	0,20			
Finition					
Sucre glace	kg	0,50			
Menthe fraîche	Botte	0,20			
			<p>Montage</p> <p>Chemiser une gouttière ou un moule à cake avec un film alimentaire</p> <p>Mouler l'appareil et passer au grand froid pendant au moins 3 heures</p>		
			<p>Dressage</p> <p>démouler le semifreddo et le détailler en tranches</p> <p>Déposer dessus les fruits rouges préalablement décongelés et terminer avec les feuilles de menthe et un peu de chantilly pour décorer</p>		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	