

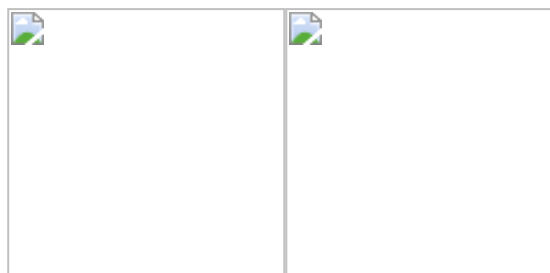
Denrées			Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					Base		
Poivrons rouges	kg	0,10		Parer et desarterter le saumon	1899-12-30 00:05:00		
Huile d'olives	L	0,10		Melanger le gros sel et le sucre, la moitié de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h a l'avance si possible	1899-12-30 00:05:00	1899-12-30 01:00:00	
Gros sel	kg	0,40		Sauce			
Sucre en poudre	kg	0,10		Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	1899-12-30 00:05:00		
Aneth	Botte	0,20		Dressage			
Filet de saumon	kg	0,40		Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	1899-12-30 00:05:00		
Citrons	kg	0,10		Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	1899-12-30 00:10:00		
Fleur de sel	Boîte	0,05		Disposition sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce a part en saucière.	1899-12-30 00:05:00		
Baies roses	pot	0,50					
Sauce							
Poivre du moulin	kg	0,01					
Sel fin	kg	0,01					
Aneth	Botte	0,10					
Crème UHT 35%	L	0,20					
Décor							
Aneth	Botte	0,10					
Tomates cerise	kg	0,05					
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		


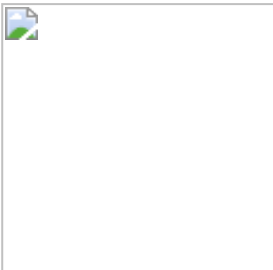
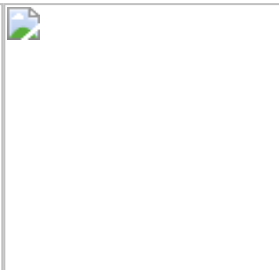
Fiche technique de fabrication N°895


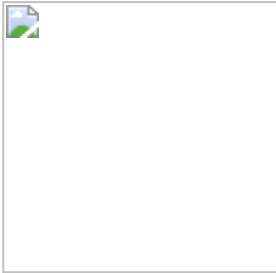
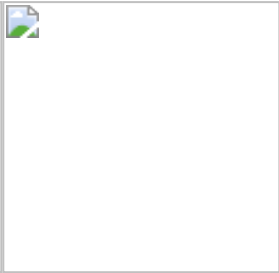
Pour Couvert(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

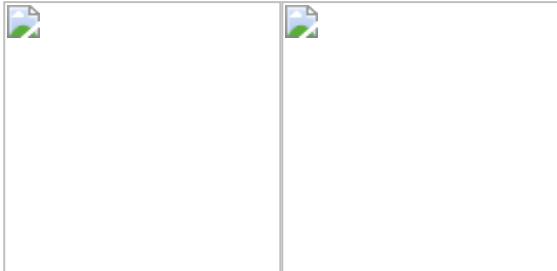
Prix de revient TTC par unité : 3,65 €

Prix de revient TTC Total : 14,58€

Produit allergène : Lait,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 491,40 KJ
Descriptif, argumentation :

			<h1 style="text-align: center;">Kalops (ragout de bœuf scandinave)</h1>			
Fiche technique de fabrication N°3146 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/> Prix de revient TTC par unité : 2,63 € Prix de revient TTC Total : 10,50€			  Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 137,79 KJ Descriptif, argumentation :			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
base			Base Parer et détailler la viande en cubes. Eplucher et laver les légumes, ciseler le persil et l'aneth Emincer les oignons, tailler les carotes en rondelles.			
Paleron	kg	0,67				
Oignons	kg	0,13				
Sel fin	kg	0,00				
Poivre blanc	kg	0,00				
garniture			Cuisson Faire colorer la viande assaisonnée au beurre, réserver Ajouter les les oignons dans la graisse et les faire colorer, ajouter la viande, singer et bien mélanger. Ajouter le fond brun clair, le laurier, les clous de girofles, les carotes en rondelles. Cuire à couvert au four			
Carottes	kg	0,20				
sauce						
Farine t45	kg	0,03				
Fond brun lié 750 g	kg	0,04				
Clous de girofles	pot	0,00				
Sel fin	kg	0,00				
Poivre blanc	kg	0,00				
laurier sec	kg	0,00				
Vin rouge	L	0,13				
Paprika moulu	kg	0,00				
Finition			Finition Rectifier la liaison de la sauce et l'assaisonnement			
Persil botte	Botte	0,33				
Aneth	Botte	0,33				
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		
				Conservation		

		<h1>Hasselback potatoes</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°3147</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,58 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 2,31€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 941,23 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,80	<p>Base</p> <p>Bien laver et brosser les pommes de terre</p> <p>Réaliser des tranches fines dans les pommes de terre sans aller jusqu'en bas, pour cela mettre la pdt entre deux baguettes, pour garder la base attenante.</p> <p>Faire fondre le beurre, ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre et le thym</p>		
Huile d'olives	L	0,07			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Thym	kg	0,00			
Beurre	kg	0,07			
			<p>Cuisson</p> <p>préchauffer le four à 180 °C</p> <p>Badigeonner les pommes avec le corps gras en insistant entre les tranches</p> <p>Enfourner pour 45 minutes</p>		
			<p>Dressage</p> <p>Ajouter les pommes au plat principal, saupoudrer d'aneth ou de persil haché</p>		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Pâte					<p>Pâte</p> <ul style="list-style-type: none"> Délayer la levure boulangère dans le lait tiède, puis laisser reposer 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Dans le bol du robot ou un grand saladier, verser la farine, le sucre, la cardamome et le sel. Mélanger brièvement. Ajouter le mélange lait-levure, l'œuf et le beurre ramolli. Pétrir 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et non collante. Couvrir la pâte d'un linge propre et laisser lever 1 h 30 dans un endroit tiède, jusqu'à ce qu'elle double de volume. <p>Façonnage et cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> Dégazer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser en 8 portions égales et façonner des boules bien régulières. Déposer les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson, en les espaçant. Couvrir et laisser lever 30 minutes. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante). Dorer les boules au pinceau avec l'œuf battu. Enfourner pour 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les semlor soient bien dorés. Laisser refroidir sur une grille. <p>Garniture et montage</p> <ul style="list-style-type: none"> Découper un chapeau triangulaire ou rond sur chaque brioche à l'aide d'un couteau d'office. Évider délicatement un peu de mie au centre de chaque brioche, sans percer le fond. Mélanger la mie prélevée avec la pâte d'amande râpée et le lait, jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple. Remplir le creux de chaque brioche avec la garniture à la pâte d'amandes. Monter la crème liquide bien froide en chantilly ferme avec le sucre glace. Transférer dans une poche à douille. Dresser une généreuse rosace de chantilly sur la garniture, puis reposer le chapeau sur le dessus. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir. Présenter les semlor sur un plat ou individuellement, à température ambiante. 			
Farine t45	kg	0,33						
Levure de boulangerie	kg	0,02						
Sucre cristal fin	kg	0,05						
Sel fin	kg	0,00						
Lait 1/2 écrémé	L	0,17						
Oeufs	Pièce	0,67						
Beurre	kg	0,05						
Cardamone	Kg	0,01						
Crème d'amande								
Lait 1/2 écrémé	L	0,07						
Pâte d'amandes blanche 30%	kg	0,13						
Cardamone	Kg	0,01						
Chantilly								
Crème UHT 35%	L	0,20						
Sucre glace	kg	0,07						
<p>Fiche technique de fabrication N°3148</p> <p>Pour <input type="text" value="8"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Plats régionaux"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,57 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 4,52€</p> <p>Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,</p>					 <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 623,86 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

