

Gambas flambées au cognac

Fiche technique de fabrication N°831

Pour Part(s)

Catégorie :

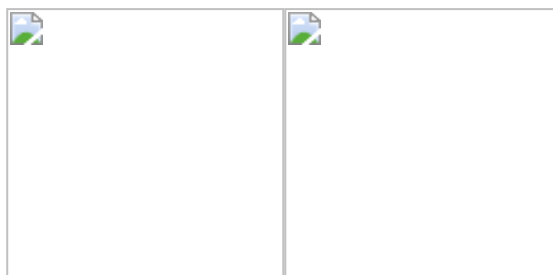
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,79 €

Prix de revient TTC Total : 11,15€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 4,42 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gambas surgelées	boîte	0,80	1 Décortiquer les gambas		
Beurre	kg	0,04			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 Sauter au beurre et huile d'olive		
Sel fin	kg	0,00			
Garniture			3 Réaliser une persillade		
Persil botte	Botte	0,08			
Ail	kg	0,01			
sauce			3 Flamber au cognac, saupoudrer de persillade et disposer sur plat de service		
Beurre	kg	0,01			
Cognac	Btelle	0,02			
Crème UHT 35%	L	0,08	4 Ajouter et réduire la crème dans le sautoir, assaisonner et napper les crevettes		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Brochette de Lotte et saint jacques, beurre aux agrumes

Fiche technique de fabrication N°2221

Pour Part(s)

Catégorie :

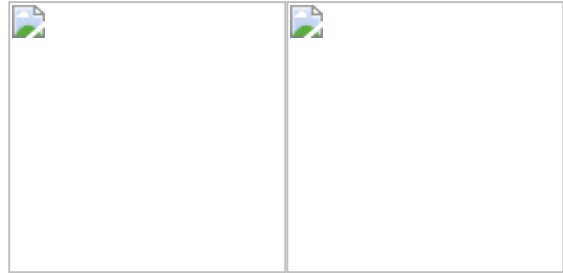
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,01 €

Prix de revient TTC Total : 16,04€

Produit allergène : Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 131,61 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
base			Base Détailler les filets de lotte en cubes. Escaloper les champignons et couper les tomates cerises en deux Monter les brochetes en alternant les différents éléments		
Piques brochette bois	poche	0,00			
Champignons de paris	kg	0,12			
Huile d'olives	L	0,08			
Tomates cerise	kg	0,10			
Filet lotte surgelé	kg	0,40			
St Jacques avec corail surgelées	kg	0,12	Sauce Presser les oranges et les citrons, mettre les jus à réduire de moitié Monter au beurre, comme un beurre blanc		
sauce					
Beurre	kg	0,08			
Oranges	kg	0,16	Cuisson Mettre en place le poste de grillardin Quadriller les brochettes et les plaquer pour finir la cuisson au four.		
Citrons	kg	0,08			
décor					
Aneth	Botte	0,08	Dressage Dresser sur assiette ou plat, accompagner des garnitures et de la sauce. Décorer avec aneth et rondelle de citrons canellés		
Citrons	kg	0,04			
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,08			

Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation
---------	----------------------------	------------------------------	--------------

Brocolis au beurre

Fiche technique de fabrication N°33

Pour Part(s)

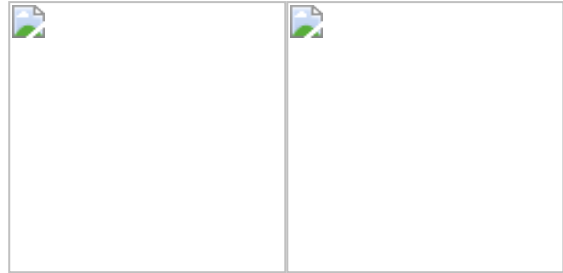
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,49 €

Prix de revient TTC Total : 1,98€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gros sel	kg	0,00	1 Nettoyer, laver		
Brocolis surgelés	kg	0,80	2 Cuire a l'Anglaise		
Finition			3 Étuver au beurre		
Beurre	kg	0,04	4 Dresser en bouquets		
Sel fin	kg	0,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Pommes grenailles

Fiche technique de fabrication N°523

Pour Part(s)

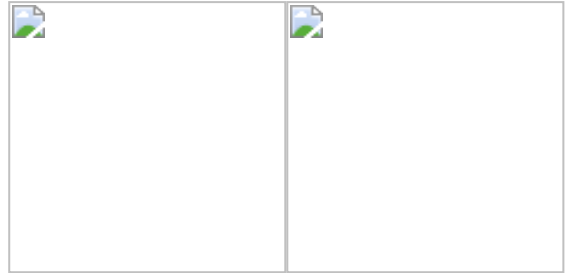
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,43 €

Prix de revient TTC Total : 1,72€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 338,15 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base					
Gros sel	kg	0,00	Préparation préliminaire 1.1 Réaliser les préparation préliminaire		
Pommes grenailles	kg	1,00			
Thym sec(poche)	poche	0,01	Cuisson 2.1 Mettre sous-vide pomme de terre, thyn, laurier, et beurre. Cuire à vapeur pendant 25 min à base temperature		
laurier sec	kg	0,01			
Beurre	kg	0,03			
			3.1 Finition Sauté au beurre les pommes de terre		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Clafoutis aux cerises

Fiche technique de fabrication N°2653

Pour Part(s)

Catégorie :

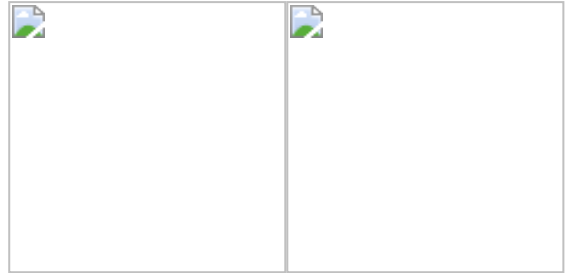
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,62 €

Prix de revient TTC Total : 2,50€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 737,61 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Cerises fraîches	kg	0,25	Laver et equeter les cerises		
Pâte			Pâte		
Beurre	kg	0,03	Blanchir les oeufs entiers avec le sucre, ajouter la farine, la pincée de sel, verser le lait progressivement sans cesser de fouetter, terminer avec la vanille et le beurre fondu. Bien mélanger. Laisser la pâte reposer 10 minutes.		
Sucre en poudre	kg	0,04			
Vanille liquide	L	0,00			
Farine t45	kg	0,05			
Oeufs	Pièce	1,50			
Lait 1/2 écrémé	L	0,15	Cuisson		
			Beurrer le moule généreusement, ajouter les cerises avec les noyaux, verser l'appareil. Enfourner dans un four préchuffer à 180 °C et cuire 35 à 45 minutes. Ne pas ouvrir la porte du four pendant les premières 20 minutes.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		