

Gelée de fenouil au safran, chantilly au crabe

Fiche technique de fabrication N°2491

Pour Part(s)

Catégorie :

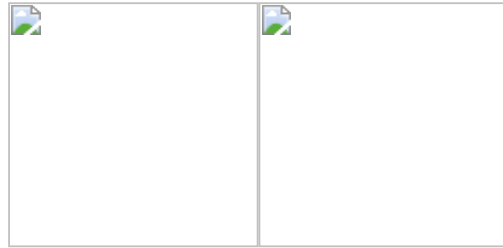
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,530 €

Prix de revient TTC Total : 6,121€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 223,237 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Gelée			Base		
Gélatine en feuille	Feuille	0,002	Réduire le jus d'orange de moitié		00:10:00
Paprika moulu	kg	0,002			
Sucre en poudre	kg	0,002	Monder épépiner et tailler les tomates en dés. Laver le fenouil et le tailler en dés.	00:05:00	
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,040			
Safran	boîte	0,002	Dans une russe, réunir le fenouil, les tomates, le jus d'orange, le fumet de poisson, le safran, le paprika, la pincée de sucre.	00:05:00	
Jus d'oranges	L	0,200			
Fenouil bulbes	kg	0,280			
Tomates	kg	0,200	Recouvrir d'eau et assaisonner et pocher lentement jusqu'à cuisson complète du fenouil. Laisser infuser puis décanter		1899-12-30 00:10:00
Chantilly					
Ciboulette	Botte	0,100	Répartir le fenouil dans les verrines jusqu'à mi hauteur	00:05:00	
Tabasco	bouteil	0,002			
Sel fin	kg	0,002	Coller a la gélatine le jus de cuisson du fenouil et le couler dans les verrines.	00:05:00	
Crème liquide UHT	L	0,080			
Chair de crabe	kg	0,200			
Décors			Chantilly		
Aneth	Botte	0,100	Monter la crème, ajouter la chair de crabe et la ciboulette ciselée	00:10:00	
			Décorer les verrines avec la chantilly a l'aide d'une poche a douilles, terminer avec une pluche d'aneth	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Pavé de saumon à l'unilatéral, sauce beurre blanc

Fiche technique de fabrication N°1520

Pour Part(s)

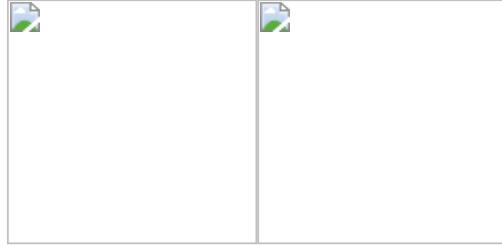
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,090 €

Prix de revient TTC Total : 12,361€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 25,947 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			base		
Poivre du moulin	kg	0,002	Détailler les pavés.		
Sel fin	kg	0,002	Eplucher, laver et ciseler les échalotes	00:10:00	
filet de saumon sans peau	kg	0,600			
Cuisson			cuisson		
Beurre	kg	0,020	Sauter à l'unilatéral (côté peau).		
Huile de tournesol	L	0,040	Retourner côté chair juse au moment du dressage	00:10:00	
Sauce			Sauce		
Beurre	kg	0,080	Réduire presque à sec, les échalotes ciselées avec le vin blanc.		
Vin blanc	L	0,040	Ajouter le beurre en parcelles et monter à l'aide d'un fouet à sauce.	00:10:00	
Décors			Dressage		
Aneth	Botte	0,100	Dresser les pavés de saumon sur plat ou assiette accompagnés de la garniture et de la sauce. Décorer avec citron et aneth.		
Citrons	kg	0,040			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Fondue de poireaux

Fiche technique de fabrication N°1940

Pour Part(s)

Catégorie :

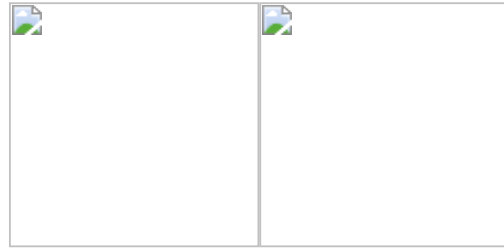
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,512 €

Prix de revient TTC Total : 2,047€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,683 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Poireaux	kg	1,000	Préparer et laver les poireaux		
Beurre	kg	0,040			
Sel fin	kg	0,002	Emincer les poireaux		
Crème liquide UHT	L	0,080			
			Cuisson		
			Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		1899-12-30 00:15:00
			Crémier en fin de cuisson		
			Dressage		
			En légumier ou sur assiette.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Crêpes Suzette

Fiche technique de fabrication N°87

Pour Part(s)

Catégorie :

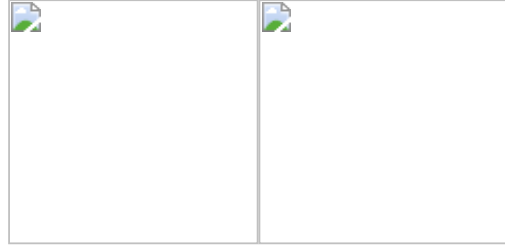
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,180 €

Prix de revient TTC Total : 4,718€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 706,685 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte a crêpes			PATE A CREPES		
Beurre	kg	0,030	1 Réaliser la pâte a crêpes	1899-12-30 00:10:00	
Sucre en poudre	kg	1,500			
Sel fin	kg	0,001			
Sucre en poudre	kg	1,500	2 Cuire les crêpes (3 par pers)	1899-12-30 00:30:00	
Farine t45	kg	0,100			
Lait 1/2 écrémé	L	0,250	3 Réserver	1899-12-30 00:05:00	
Beurre suzette					
Oranges	kg	0,150	BEURRE SUZETTE		
Beurre	kg	0,075			
Sucre en poudre	kg	0,025			
Sucre en poudre	kg	0,025			
Sucre en morceaux	kg	0,100			
Cointreau	Btelle	0,030			
Cognac	Btelle	0,020			
Citrons	kg	0,050			
Finition					
Sucre en poudre	kg	0,075			
Sucre en poudre	kg	0,075			
			4 Mettre le beurre en pommade	1899-12-30 00:05:00	
			5 Frotter les morceaux de sucre aux oranges, et les mettre dans un bol	1899-12-30 00:05:00	
			6 Presser les oranges, verser le jus sur le sucre, et bien faire dissoudre le sucre	1899-12-30 00:10:00	
			7 Incorporer le sirop obtenu avec le jus d'orange sur le beurre et bien émulsionner au fouet	1899-12-30 00:10:00	
			8 Ajouter, le cognac, la liqueur, et le sucre en poudre, bien mélanger	1899-12-30 00:05:00	
			9 Stocker au frais		
			FINITION		
			10 Faire fondre un peu de beurre Suzette dans une poêle, poser les crêpes a plat dans le beurre fondu et les imprégner de beurre	1899-12-30 00:10:00	
			11 Plier les crêpes en 4 et les ranger dans la poêle	1899-12-30 00:05:00	
			12 Ajouter le beurre restant, et colorer doucement	1899-12-30 00:10:00	
			13 Saupoudrer de sucre, et dresser sur assiette avec un peu de beurre Suzette chaud	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	