

Ceviche de dorade et guacamole

Fiche technique de fabrication N°3009

Pour Part(s)

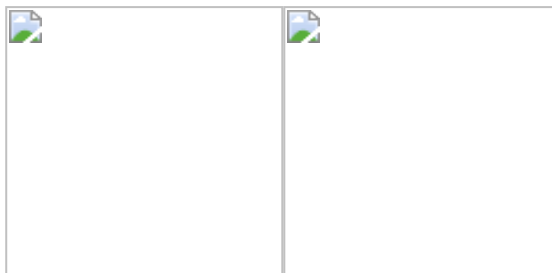
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,57 €

Prix de revient TTC Total : 18,28€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 0,00 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Huile d'olives	L	0,03	Eplucher et laver les légumes		
Pulco citron	btelle	0,07	Habiller et lever les filets de dorades et les tailler en dès et mariner au ☀️	00:15:00	00:30:00
Dorade (300g)	kg	2,00	Emincer les oignons rouges, monder épépiner et tailler les tomates en dès, tailler les poivrons en dès, mixer l'avocat.		
Garniture			Dressage		
Avocats pièce	Pièce	1,33	Rassembler tout les éléments dans une calotte, ajouter le jus de citron, le sel et un filet d'huile d'olive.	00:10:00	
Poivrons verts	kg	0,07	Ajouter un peu de piment de cayenne et de cumin		
Oignons Rouges	kg	0,07	Bien mélanger		
Décors			Finition		
Citrons vert pièce	Pièce	0,33	Dresser en bol, coupelle ou assiette et décorer avec coriandre hachée et rondelles de citron vert.	00:05:00	
Coriandre fraîche	Botte	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Fajitas au Boeuf

Fiche technique de fabrication N°3156

Pour Part(s)

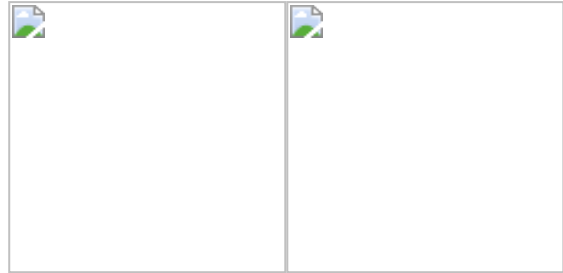
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,69 €

Prix de revient TTC Total : 10,74€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 211,68 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Hacher ou tailler la viandes en petits dès Réchauffer les tortillas à la poêle		
Tortilla (wrap)	paquet	0,50			
Sel fin	kg	0,01	Réchauffer les tortillas à la poêle		
Piment d'espelette	pot	0,01			
Bavette de flanchet	kg	0,65	garniture Eplucher et laver les légumes Emincer les oignons et les poivrons Monder, épépiner et tailler les tomates en dès égoutter et rincer les haricots rouges		
Garniture					
Huile d'olives	L	0,05	Cuisson Suer les oignons et les poivrons à l'huile d'olive, ajouter la viande et la faire cuire quelques intants, assaisonner, ajouter les haricots rouges et les dès de tomates. Mijoter ensemble quelques minutes, ajouter le fromage selon le choix du client		
Sel fin	kg	0,01			
Piment d'espelette	pot	0,01	Montage Garnir les tortillas avec la farce		
Oignons	kg	0,10			
Poivrons verts	kg	0,10	Dressage servir les tortillas sur assiette, accompagné de potatoes et de sauce		
Tomates	kg	0,20			
Haricots Rouges boite 4/4	boîte	1,00			
Finition					
Cheddar râpé	kg	0,20			
Sauce					
Huile d'olives	L	0,05			
Piment d'espelette	pot	0,01			
Citrons	kg	0,10			
Crème épaisse	kg	0,10			
Cumin	kg	0,01			
Coriandre fraîche	Botte	0,20			
Décors					
Persil botte	Botte	0,20			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Potatoes

Fiche technique de fabrication N°3077

Pour Part(s)

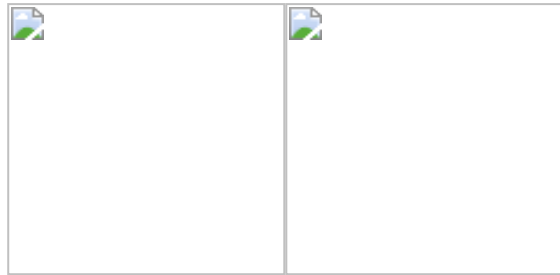
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,45 €

Prix de revient TTC Total : 1,79€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 168,91 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base Laver et broser les pommes de terres Les tailler en quartier avec la peau Laver et hacher le persil Mélanger les éléments d'assaisonnement y passer les pdt		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,00			
Assaisonnement					
Ail déshydraté	kg	0,01			
Paprika moulu	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,00			
Poivre blanc	kg	0,00			
Persil botte	Botte	0,10			
Huile d'olives	L	0,05	Cuisson cuire les pdf sur une plaque à pâtisserie au four à 180°C		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Millefeuille à la confiture de lait

Fiche technique de fabrication N°2530

Pour Part(s)

Catégorie :

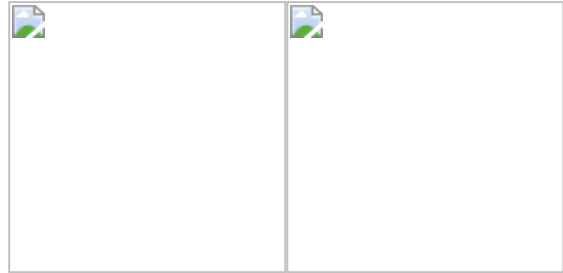
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,00 €

Prix de revient TTC Total : 3,98€

Produit allergène : Lait, Lait, Gluten,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 288,77 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
pate			Base Détailler trois rectangles de pâte de 13cm par 6cm par client soit 24 au total. Les plaquer entre deux feuilles de papier sulfurisé et deux plaques à pâtisserie. Cuire au four à 180 C°		
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,75			
Confiture lait					
Vanille liquide	L	0,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,50			
Sucre en poudre	kg	0,20	Confiture de lait Faire chauffer le lait avec le sucre, réduire le feu et cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que la consistance est épaissie et la couleur devenue légèrement marron. Important: Cuire à feu très doux et mélanger pour ne pas faire attacher au récipient. Une fois terminé, débarasser et refroidir en cellule.		
Finition					
Sucre glace	kg	0,03			
décor			Montage Masquer un premier rectangle de pâte avec la confiture et reproduire l'opération, terminer avec le dernier rectangle et le saupoudrer au sucre glace. Faire cela pour chaque client.		
Menthe fraîche	Botte	0,05			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

