

# Panna cotta au chèvre coulis de tomates au basilic

Fiche technique de fabrication N°2990

Pour  Part(s)

Catégorie :

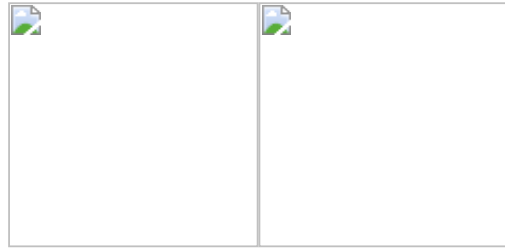
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,748 €

Prix de revient TTC Total : 2,990€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 28,458 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>base</b>			<b>Base</b> Faire chauffer la crème, ajouter la gélatine ramollie, passr au chinois. Ajouter le fromage de chèvre frais dans la crème refroidie et bien mélanger. Mouler dans les verrines, en laissant la place pour le coulis passer au froid	00:05:00	00:05:00
Crème UHT 35%	L	0,400			
Fromage chèvre frais (faisselle 500g)	Pièce	0,400			
Sel fin	kg	0,002			
Poivre blanc	kg	0,002			
Gélatine en feuille	Feuille	2,000			
<b>coulis</b>			<b>Coulis</b> Eplucher, laver et ciseler l'oignon. Suer à l'huile d'olive et ajouter les tomates pelées, assaisonner et laisser réduire à feu doux. En fin de cuisson ajouter un peu de basilic frais et mixer.	00:05:00	00:10:00
Tomate pelée 4/4	boîte	0,400			
Huile d'olives	L	0,040			
Oignons	kg	0,040			
Basilic	Botte	0,100	<b>Dressage</b> Sorter les verrines du froid, déposer une couche de coulis et ajouter les feuille de basilic en décors	00:05:00	
Basilic	Botte	0,100			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE

Fiche technique de fabrication N°540

Pour  Part(s)

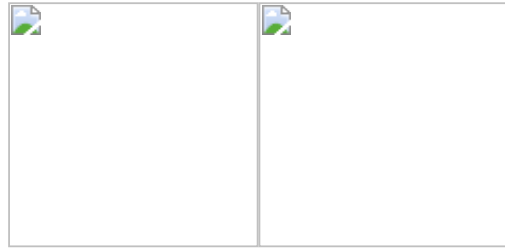
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,411 €

Prix de revient TTC Total : 17,645€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 836,001 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,025	1 Habiller le saumon	1899-12-30 00:15:00	
Poivre du moulin	kg	0,003	2 Lever les filets et tailler les escalopes	1899-12-30 00:20:00	
Sel fin	kg	0,003			
Farine t45	kg	0,075	3 Sauter les escalopes		
Filet de saumon	kg	0,750			
<b>Fumet</b>			<b>FUMET DE POISSON</b>		
Carottes	kg	0,050	4 Eplucher, laver, et tailler la garniture aromatique	1899-12-30 00:10:00	
Echalotes	kg	0,025			
Beurre	kg	0,025	5 Marque en cuisson un fumet de poisson	1899-12-30 00:10:00	
Vin blanc	L	0,050			
Arêtes pour fumet	kg	0,250	6 Cuire		
<b>Chiffonnade d'oseille</b>					
Oseille	Botte	0,500	7 Passer au chinois		
Beurre	kg	0,010			
Poivre du moulin	kg	0,003	<b>CHIFFONNADE D'OSEILLE</b>		
Sel fin	kg	0,003	8 Laver et ciseler l'oseille	1899-12-30 00:05:00	
<b>Sauce</b>			9 Etuver au beurre		
Echalotes	kg	0,025			
Beurre	kg	0,100	<b>SAUCE</b>		
Poivre du moulin	kg	0,003	10 Ciseler l'échalote	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,003	11 Suer les échalotes au beurre, déglacer au Noilly et au vin blanc, réduire	1899-12-30 00:10:00	
Vin blanc	L	0,050			
Noilly	Btelle	0,050	12 Mouiller au fumet, réduire a la nappe		
Crème épaisse	kg	0,050			
<b>Décor</b>			13 Crémer, rectifier l'assaisonnement et la liaison, mélanger l'oseille cuite	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,020			
Aneth	Botte	0,250	<b>DRESSAGE</b>		
			14 Napper le fond de plat de sauce, disposer le poisson sur la sauce, décor avec aneth	1899-12-30 00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# Mousseline de légumes

Fiche technique de fabrication N°175

Pour  Part(s)

Catégorie :

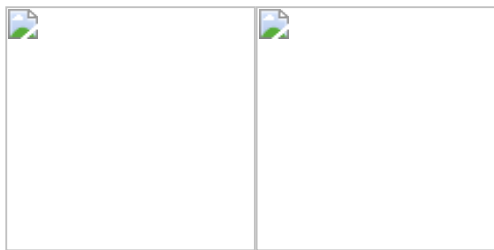
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,546 €

Prix de revient TTC Total : 2,182€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 70,475 KJ  
 Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,120	1 Eplucher et laver les légumes	00:10:00	
Brocolis	kg	0,120			
Potiron	kg	0,200	2 Tronçonner les carottes et les potirons	00:05:00	
Poivre du moulin	kg	0,002			
Sel fin	kg	0,002	3 Cuire les légumes a l'Anglaise et séparément		00:10:00
Gros sel	kg	0,002			
Crème liquide UHT	L	0,200	4 Rafraîchir		00:15:00
Oeufs	Pièce	3,200			
<b>Cuisson</b>			5 Passer les carottes au moulin à légumes ou au cutter, ajouter l'oeuf, la crème, et assaisonnement	00:10:00	
Beurre	kg	0,040	6 Faire la même opération avec les autres légumes	00:10:00	
			7 Mouler par couche ou séparément dans des moules a dariole beurrés et cuire au bain-marie au four ou a la vapeur	00:10:00	00:30:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# Crêpes Suzette

Fiche technique de fabrication N°87

Pour  Part(s)

Catégorie :

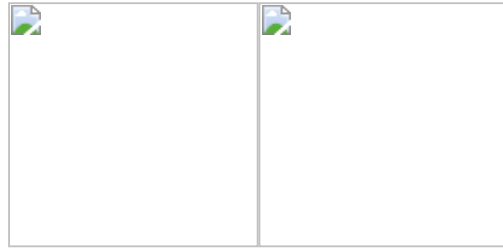
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,939 €

Prix de revient TTC Total : 3,756€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



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

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte a crêpes</b>			<b>PATE A CREPES</b>		
Beurre	kg	0,030	1 Réaliser la pâte a crêpes	1899-12-30 00:10:00	
Oeufs	Pièce	1,000			
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	
<b>Beurre suzette</b>					
Oranges	kg	0,150	4 Mettre le beurre en pommade	1899-12-30 00:05:00	
Beurre	kg	0,075			
Sucre en poudre	kg	0,025			
Sucre en morceaux	kg	0,100			
Cointreau	Btelle	0,030			
Cognac	Btelle	0,020			
Citrons	kg	0,050			
<b>Finition</b>					
Sucre en poudre	kg	0,075	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		
			<b>FINITION</b>		
			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