

# Mouclade

Fiche technique de fabrication N°172

Pour  Part(s)

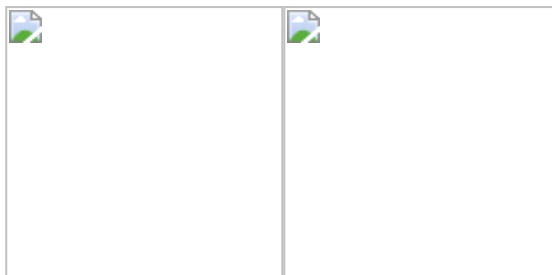
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,60 €

Prix de revient TTC Total : 6,42€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 758,85 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Echalotes	kg	0,04	1 Gratter et laver les moules	1899-12-30 00:15:00	
Beurre	kg	0,04			
Moules de bouchot	kg	1,20	2 Ciseler les échalotes, hacher le persil	1899-12-30 00:10:00	
Vin blanc	L	0,05			
Persil frisé kilo	kg	0,01			
<b>Sauce</b>			<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,03	3 Cuire les moules marinières	1899-12-30 00:05:00	
Curry	kg	0,00			
Farine t45	kg	0,03	4 Egoutter et passer le jus de cuisson au chinois étamine	1899-12-30 00:10:00	
Crème épaisse	kg	0,04			
			5 Réaliser un velouté avec le jus des moules, crémér, réduire.	1899-12-30 00:15:00	
			6 Ajouter le curry	1899-12-30 00:02:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			7 Dresser en légumier napper de sauce	1899-12-30 00:02:00	
			8 Saupoudrer de persil haché.	1899-12-30 00:01:00	

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

# Cuisses de canard à l'orange

Fiche technique de fabrication N°1476

Pour  Couvert(s)

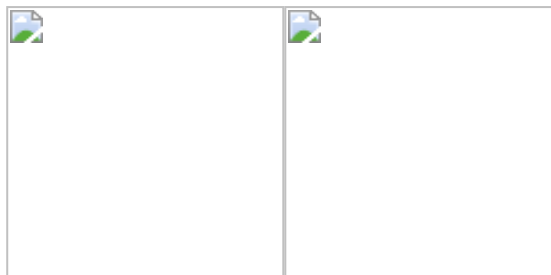
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,24 €

Prix de revient TTC Total : 12,97€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 501,61 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			1		
			<b>mise en place du poste de travail</b>		
Cuisses de canard	Pièce	4,00	2		
			<b>habiller les cuisses de canard</b>		
Beurre	kg	0,02			
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,01	3		
			<b>zester les oranges</b>		
Huile de tournesol	L	0,10			
<b>Garnit. aromati.</b>					
Carottes	kg	0,10			
Oignons	kg	0,10	4		
			<b>préparer les légumes</b>		
<b>Sauce</b>					
Oranges	kg	0,50			
Vinaigre de vin rouge	L	0,05	5		
			<b>préparer les oranges</b>		
Sucre en poudre	kg	0,05			
Grand-marnier	Btelle	0,05			
Fond brun de canard	Boite	0,75			
Citrons	kg	0,10	6		
			<b>G.A.</b>		
<b>Garniture</b>					
Oranges	kg	0,50			
			ajouter aux 2/3 de la cuisson la G.A. et couvrir le récipient suivant la coloration		
<b>Finition</b>			7		
Cerfeuil	Botte	0,50			
			<b>confectionner la gastrique</b>		
Tomates cerise	kg	0,05	8		
			<b>confectionner la sauce</b>		
			9		
			<b>dresser sur plat</b>		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Pommes gauffrettes

Fiche technique de fabrication N°213

Pour  Part(s)

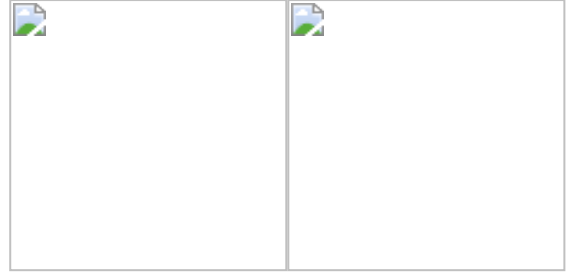
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,83 €

Prix de revient TTC Total : 7,33€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,64 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	1 Eplucher et laver les pommes de terre		
Sel fin	kg	0,00			
<b>Cuisson</b>			2 Tailler les pommes de terre a la mandoline		
Huile de friture	bidon	0,40			
			3 Frire en une seule fois		
			4 Saler et envoyer sur papier dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Mille feuilles de légumes mozzarella

Fiche technique de fabrication N°2958

Pour  Part(s)

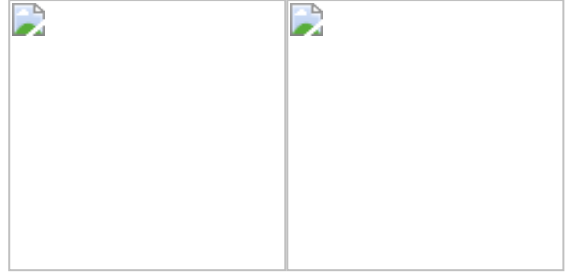
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,74 €

Prix de revient TTC Total : 6,95€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 98,14 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité
---------	-------	----------

Progression	Réa.	Sur.
-------------	------	------

Base		
Huile d'olives	L	0,05
Sel fin	kg	0,00
Poivre blanc	kg	0,00
Tomates	kg	0,50
Ail	kg	0,03
Courgettes	kg	0,50
Aubergines	kg	0,50
Mozzarella	kg	0,15
Finition		
Chapelure	kg	0,05
Basilic	Botte	0,25

<b>Base</b>		
1 Laver et tailler les légumes en rondelles	00:15:00	
Hacher l'ail		
<b>Cuisson</b>		
2 Faire sauter séparément les courgettes et les aubergines à l'huile d'olive et ajouter un peu d'ail haché.	00:15:00	
Éponger sur papier absorbant		
<b>Montage</b>		
3 Sur une plaque à pâtisserie, déposer une rondelle d'aubergine, recouvrir d'une rondelle de tomate, puis une de courgettes, recommencer 2 fois et terminer avec une tranche de mozzarella et saupoudrer de chapelure	00:25:00	
<b>Cuisson</b>		
4 Cuire à four chaud 170 °C jusqu'à ce que les légumes soit cuits et la mozzarella fondue		00:10:00
<b>Dressage</b>		
5 Dresser sur assiette ou sur plat, décorer avec les feuilles de basilic	00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# Crevettes flambées au cognac

Fiche technique de fabrication N°831

Pour  Part(s)

Catégorie : Entrées chaudes ▼

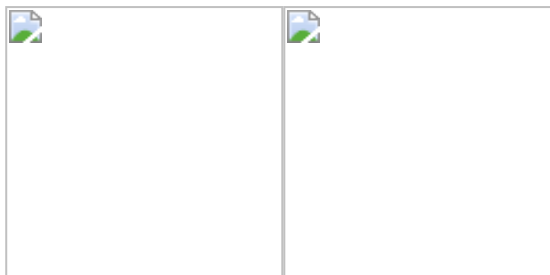
Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 2,43 €

Prix de revient TTC Total : 9,71€

**Produit allergène : Lait,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 352,61 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,04	1	Décortiquer les crevettes	
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00	2	Sauter au beurre	1899-12-30 00:10:00
Crevettes bouquet	kg	0,80			
<b>Sauce</b>			<b>SAUCE</b>		
Beurre	kg	0,01			
Cognac	Btelle	0,02	3	Flamber au cognac, et disposer sur plat de service	1899-12-30 00:10:00
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		

# Risotto aux champignons

Fiche technique de fabrication N°2959

Pour  Part(s)

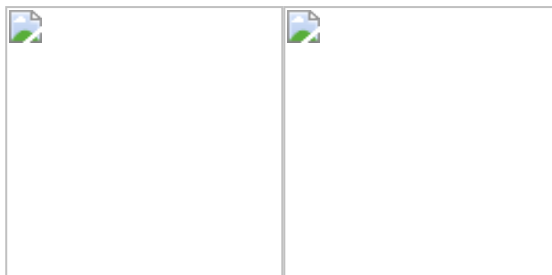
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,89 €

Prix de revient TTC Total : 3,57€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 91,05 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>base</b>		
Beurre	kg	0,05	effeuiller, cerfeuil	00:05:00	
Vin blanc	L	0,10			
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,03	Ciseler l'oignon	00:05:00	
Oignons	kg	0,05			
Riz Arborio	kg	0,20			
<b>Garniture</b>			<b>risotto</b>		
Champignons de paris	kg	0,10	Suer les oignons à l'huile d'olive	00:05:00	
<b>Finition</b>					
Parmesan rapé 500g	kg	0,05	ajouter le riz, nacrer	00:05:00	
Beurre	kg	0,03			
<b>Décors</b>					
Cerfeuil	Botte	0,13	moiller alternativement avec vin blanc et fond blanc	00:10:00	
			cuire sur le feu sans cesser de remuer en ajoutant les liquides au fur et à mesure de leur absorption	00:25:00	
			<b>finition</b>		
			ajouter le beurre, le parmesan et du fond si nécessaire	00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

# TARTE AUX FRAISES

Fiche technique de fabrication N°826

Pour  Part(s)

Catégorie :

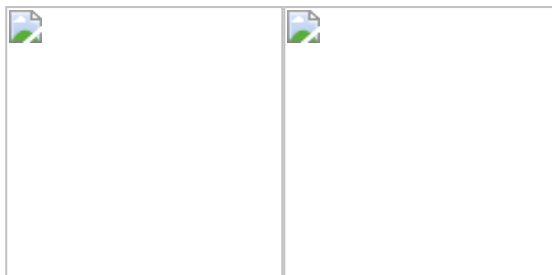
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,28 €

Prix de revient TTC Total : 5,14€

**Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 244,51 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>pâte sablée</b>			<b>Pâte Brisée</b>		
Beurre	kg	0,06	1	Réaliser une pâte Brisée sucrée	
Sel fin	kg	0,00	2	Foncer pincer les tartes	
Sucre en poudre	kg	0,03	3	Cuire a blanc	
Farine t45	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	0,50			
<b>Mousseline</b>			<b>Mousseline</b>		
Beurre	kg	0,05	4	Réaliser une crème Mousseline	
Sucre en poudre	kg	0,05	5	Refroidir et parfumer	
Vanille liquide	L	0,00			
Farine t45	kg	0,03			
Kirsch	Btelle	0,01	6	Laver et equeuter les fraises	
Oeufs	Pièce	2,00	7	Tailler les fraises en deux	
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
<b>Garniture</b>			<b>FINITION</b>		
fraises gariguettes(barquettes 500g)	kg	0,25	8	Garnir les fonds de tarte avec la crème Mousseline, et disposer harmonieusement les fraises sur le dessus	
<b>Finition</b>			9	Napper	
Nappage blond	kg	0,07	10	Dresser sur plat rond et papier dentelle	
Crème UHT 35%	L	0,10			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

