

Salade au noix et chèvre chauds

Fiche technique de fabrication N°1772

Pour Part(s)

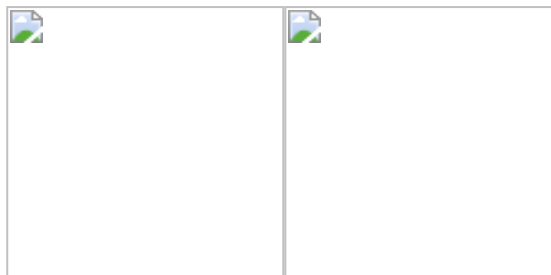
Catégorie : Entrées chaudes ▼

Sous-Catégorie : Divers ▼

Auteur : - Choisissez un utilisateur ▼

Prix de revient TTC par unité : 1,33 €

Prix de revient TTC Total : 5,31€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 835,93 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.	
Salade			Base			
Cerneaux de noix	kg	0,08				
Mache 0,200 g	Boite	0,20				
Salade mélangée	Pièce	0,40	Couper les baguettes et le fromage en rondelles			
Vinaigrette			Déposer une tranche de fromage sur chaque tranche de pain et mettre sur une plaque à pâtisserie			
Huile de tournesol	L	0,04				
Moutarde	kg	0,01				
Poivre du moulin	kg	0,12		Monder les tomates et les tailler en quartier		
Sel fin	kg	0,12				
Vinaigre de vin rouge	L	0,01	Réaliser une sauce vinaigrette			
Huile de noix	L	0,02				
Fromage			Dressage			
Ciboulette	Botte	0,40				
Sainte Maure de Touraine AOC	Pièce	0,40		Passer les tranche de pain au fromage à la salamandre		
Baguette	Pièce	0,20		Déposer un fond de salade dans les assiettes, aroser de vinaigrette et décorer avec les tomates et les cerneaux de noix. A l'envoi ajouter le toast de fromage		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

parmentier de canard

Fiche technique de fabrication N°2418

Pour Part(s)

Catégorie :

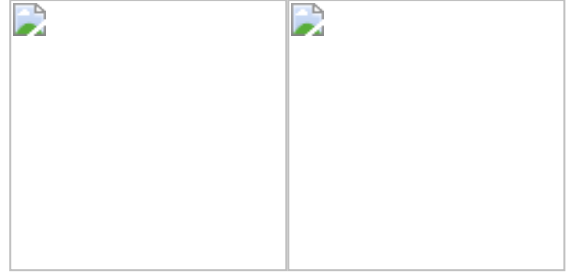
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 6,46 €

Prix de revient TTC Total : 25,86€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 226,62 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Echalotes	kg	0,05			
Fond brun lié 750 g	kg	0,02	Eplucher, laver et cuire les pommes de terre à l'anglaise		
Cuisse de canard confit	Pièce	4,00			
Garniture			Eplucher laver et ciseler les échalotes		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,70	Laver et hacher les champignons		
Beurre	kg	0,10			
Parmesan	kg	0,03	Ouvrir les boîtes de manchons de canard et les émietter		
Crème UHT 35%	L	0,20			
Décors			Réaliser une duxelles		
Champignons de paris	kg	0,20	Réaliser une purée de pommes de terre		
Tomates	kg	0,20			
Basilic	Botte	0,10			
Huile de noix	L	0,02	Dressage		
Vinaigre balsamique	L	0,02	A l'aide d'un emporte pièce, mettre un peu de duxelles dans les assiettes, couvrir avec le canard et terminer avec la purée de pommes de terre.		
Ail	kg	0,02	Bien lisser et saupoudrer de chapelure et passer à la salamandre pour gratiner.		
Roquette	kg	0,05	Servir chaud		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Broyé du Poitou

Fiche technique de fabrication N°473

Pour

Catégorie :

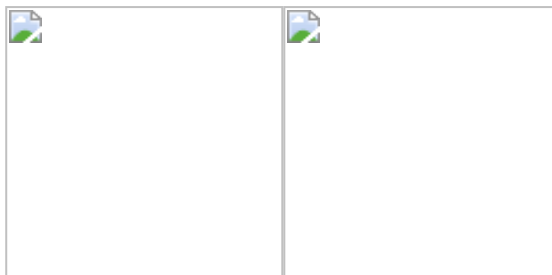
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,62 €

Prix de revient TTC Total : 2,62€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 8 492,20 KJ

Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			BASE		
Beurre	kg	0,15	1 Réaliser une pâte de type pâte sablée		
Sel fin	kg	0,01			
Sucre en poudre	kg	0,15	2 Abaisser un cercle de 26 cm pour un broyé		
Vanille liquide	L	0,01			
Farine t45	kg	0,30	3 Dorer, décorer a la fourchette		
Levure chimique	kg	0,01			
Rhum ambré	Btelle	0,01	4 Cuire		1899-12-30 00:20:00
Crème UHT 35%	L	0,04			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Cannelés de Bordeaux

Fiche technique de fabrication N°3030

Pour Pièces

Catégorie :

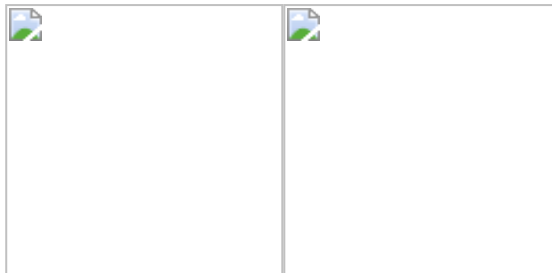
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,05 €

Prix de revient TTC Total : 1,34€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 93,78 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			<p>Pâte</p> <p>Si vous utiliser des gousse de vanille, les fendres en deux, gratter les graines avec un couteau et mettre le tout dans le lait.</p> <p>Porter à ébullition, couper et laisser infuser.</p> <p>Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre, ajouter la farine, le beurre fondu refroidi et le rhum. Terminer par le lait infuser à la vanille.</p> <p>Filmer et réserver au frais 24h</p>		
Rhum pâtisserie	Btelle	0,05			
Vanille liquide	L	0,01			
Sucre cristal fin	kg	0,13			
Farine t45	kg	0,06			
Beurre	kg	0,03			
Oeufs	Pièce	1,50			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
			<p>Cuisson</p> <p>Beurrer les moules, les garnir au 3/4 avec l'appareil et enfourner à 250°C pendant 5 minutes, réduire à 200 °C et terminer la cuisson pendant 30 minutes.</p>		00:40:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

GATEAU AU FROMAGE BLANC

Fiche technique de fabrication N°1287

Pour Part(s)

Catégorie :

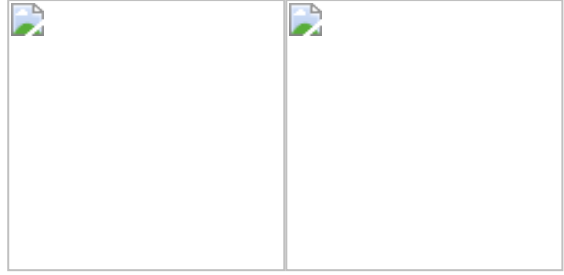
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,22 €

Prix de revient TTC Total : 4,88€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,67 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
pâte			BASE		
Farine t45	kg	0,17	Clarifier les œufs		
Beurre	kg	0,08	blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le fromage blanc		
Oeufs	Pièce	0,67	ajouter la crème avec la maïzena délayée avec un peu de jus de citron		
appareil			monter les blancs en neige et incorporer a l'appareil délicatement		
Sucre en poudre	kg	0,10	mouler dans un moule chemiser		
Vanille liquide	L	0,01	CUISSON		
Fromage blanc	kg	0,33	cuire au four 150 cÂ		
Maïzena	kg	0,07	DRESSAGE		
Crème UHT 35%	L	0,13	Démoulez après refroidissement et saupoudrez de sucre glace.		
Oeufs	Pièce	2,67	Servir avec la crème anglaise en saucière		
Décors					
Sucre glace (kg)	kg	0,07			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

