

Salade au noix et chèvre chauds

Fiche technique de fabrication N°1772

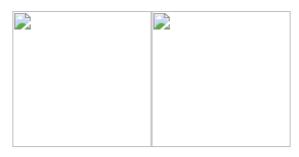
Pour 4 Part(s)

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 :

Unité	Quantité		Progression					
		Page						
kg	0,08	Dase						
Boite	0,20	Couper les haquettes d	Couner les haquettes et le fromage en rondelles					
Pièce	0,40	Couper les baguettes t	Couper les baguettes et le fromage en fondelles					
		Dénoser une tranche d	de fromage sur chaque tranche de nain et mettre					
Vinaigrette Huile de tournesol L 0,04								
kg	0,01	<u> </u>						
kg	0,12	Monder les tomates et les tailler en quartier						
kg	0,12	<u>]</u>						
L	0,01	Réaliser une sauce vinaigrette						
L	0,02	1						
		Dressage						
Botte	0,40] 						
Pièce	0,40	Passer les tranche de l	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			Maitrise des Points Conservation					
	kg Boite Pièce L kg kg kg L L L Botte Pièce Pièce	kg	Realiser une sauce vin Botte 0,40 Diece 0,40 Déposer une tranche of sur une plaque à pâtis kg 0,01 Monder les tomates et kg 0,12 Réaliser une sauce vin L 0,02 Dressage Botte 0,40 Pièce 0,40 Pièce 0,20 Déposer un fond de sa décorer avec les toma A l'envoi ajouter le toa Erreurs à ne pas Maitrise des Points	Residence Resi	Rese Rese			



parmentier de canard

Fiche technique de fabrication N°2418

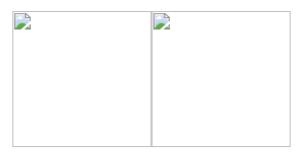
Pour 4 Part(s)

Catégorie : Volailles
Sous-Catégorie : Canard

Auteur: - Choisissez un utilisateur

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						
Base			Base						
Echalotes	kg	0,05	Dase						
Fond brun lié 750 g	kg	0,02	Enlucher layer et cuire	es les pommes de terre à l'anglaise					
Cuisse de canard confit	Pièce	4,00	Epideriei, laver et cuire	es les politifies de terre à l'aligiaise					
Garniture			Eplucher laver et cisel	er les échalotes					
Pommes de terre B.F.15	kg	0,70] '						
Beurre	kg	0,10	Laver et hacher les ch	Laver et hacher les champignons					
Parmesan	kg	0,03	0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
Crème UHT 35%	L	0,20	Ouvrir les boites de m	Ouvrir les boites de manchons de canard et les émiètter					
Décors			Dáslicas vas duvellas						
Champignons de paris	kg	0,20	Réaliser une duxelles						
Tomates	kg	0,20	Réaliser une purée de pommes de terre						
Basilic	Botte	0,10	H	 					
Huile de noix	L	0,02	Dressage						
Vinaigre balsamique	L	0,02							
Ail	kg	0,02	A l'aide d'un emporte	pièce, mettre un peu de duxelles dans les le canard et terminer avec la purée de pommes					
Roquette	kg	0,05	de terre.	le canara et terrimer avec la parce de pommes					
			Bien lisser et saupoudrer de chapelure et passer à la salamandre pour gratiner.						
			Servir chaud						
Hygiène	Erreurs comm	à ne pas nettre	Maitrise des Points critique	Conservation					



Broyé du Poitou

Fiche technique de fabrication N°473

Pour 1

Catégorie : Desserts

Sous-Catégorie : Pâte brisée

Auteur: - Choisissez un utilisateur

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	Ī	Pro	gression	Réa.	Sur.			
Pâte				BASE						
Beurre	kg	0,15	1	Réaliser une pâte de t	vne nâte sahlée					
Sel fin	kg	0,01	1	realiser are pare ac a	.ype pate sablee					
Sucre en poudre	kg	0,15	2	Abaisser un cercle de	26 cm pour un brové					
Vanille liquide	L	0,01]_							
Farine t45	kg	0,30	3	Dorer, décorer a la fou	urchette					
Levure chimique	kg	0,01	_							
Rhum ambré	Btelle	0,01	4	Cuire			1899-12-30 00:20:00			
Crème UHT 35%	L	0,04	Ī	•		•				
Hygiène		urs à ne pas ommettre	ľ	Maitrise des Points critique	С	onservati	nservation			



Cannelés de Bordeaux

Fiche technique de fabrication N°3030

25 Pour Pièces

Catégorie : Plats régionaux

Sous-Catégorie : Vide Auteur: FRANCK - BOURGOIN

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 :

	Descriptif,	argumentation .	

Denrées	Unité	Quantité		Progression						
Pâte			Pâto	Pâte						
Rhum pâtisserie	Btelle	0,05								
Vanille liquide	L	0,01		Si vous utiliser des gousse de vanille, les fendres en deux, gratter es graines avec un couteau et mettre le tout dans le lait.						
Sucre cristal fin	kg	0,13		orter à ébullition, couper et laiser infuser.						
Farine t45	kg	0,06	Porter à ébullition, cou							
Beurre	kg	0,03		lanchir les jaunes d'oeufs et le sucre, ajouter la farine, le beurre						
Oeufs	Pièce	1,50		ondu refroidi et le rhum. Terminer par le lait infuser à la vanille.						
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	Filmer et réserver au f	Filmer et réserver au frais 24h						
				es moules, les garnir au 3/4 avec l'appareil et enfourner à endant 5 minutes, réduire à 200 °C et teminer la cuisson						
Hygiène		urs à ne pas ommettre	Maitrise des Points critique	Conservation						



GATEAU AU FROMAGE BLANC

Fiche technique de fabrication N°1287

Pour 4 Part(s)

Catégorie : A remplir

Sous-Catégorie : Vide

Auteur : - Choisissez un utilisateur

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						
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			ajouter la crème avec la maïzena délayée avec un peu de jus de citron						
	Piece	0,67	monter les blancs en r	neige et incorporer a l'appareil délicatement						
appareil			mouler dans un moule	chemiser						
Sucre en poudre	kg	0,10	CUISSON							
Vanille liquide	L	0,01	cuire au four 150 c�							
Fromage blanc	kg	0,33	DRESSAGE							
Maïzena	kg	0,07	Démoulez après refroi							
Crème UHT 35%	L	0,13	Servir avec la creme a	Servir avec la crème anglaise en saucière						
Oeufs	Pièce	2,67								
Décors	•									
Sucre glace (kg)	kg	0,07	7							
Hygiène	Erreu	ırs à ne pas	Maitrise des Points Conservation critique							
·	со	mmettre								

	ANNEXE 2 - Planigramme ou Ta (document à rendre complété)	ıbleau			N° Cand				N° de po			→ envoi → envoi → envoi	plat 2 :	12 h 50			
PLAT	1:		PL	AT 2 :							PLAT 3						
Techni		COMMIS:															
N° phase	PHASES TECHNIQUES	0 h 15	0 h 30	0 h 45	1 h 00	1 11 10	1 h 30	1 h 45	2 h 00	21110	2 h 30	2 h 45	3 h 00	3 h 15	3 h 30	3 h 45	4 h 00
		30 10 13	10 10 50	33 43 43	30, 33, 30		11120	11140	IIISS IIISS ZIIGG	21103 21110	211203 21120	11130	2133	5.105	SHEO	51155 51145	3133 413

		500			7000					50000		5000			3		