

Velouté de châtaignes au cèpes

Fiche technique de fabrication N°434

Pour Part(s)

Catégorie :

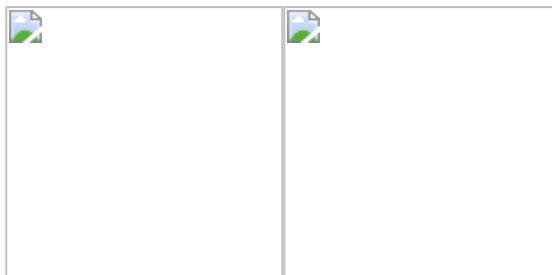
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,23 €

Prix de revient TTC Total : 4,90€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 211,39 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,03	1 Emincer les poireaux, les carottes et les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Poireaux	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	2 Entailler les châtaignes, les pocher pendant 20 mn, les éplucher	1899-12-30 00:40:00	
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,03			
Marrons surgelés	kg	0,25	3 Faire suer les poireaux, les carottes et les oignons	1899-12-30 00:10:00	
Oignons	kg	0,03			
Crème UHT 35%	L	0,05	4 Singer	1899-12-30 00:05:00	
Garniture					
Cerfeuil	Botte	0,50	5 Mouiller avec le fond de volaille, saler	1899-12-30 00:10:00	
Beurre	kg	0,04			
Pain de mie tranché	Pièce	0,15	6 Porter a ébullition et ajouter les châtaignes	1899-12-30 00:05:00	
Marrons surgelés	kg	0,05	7 Cuire pendant 20 mn		
Cepes secs	kg	0,01	8 Passer au moulin a légumes ou au mixeur puis au chinois	1899-12-30 00:10:00	
			9 Réchauffer et ajouter la crème	1899-12-30 00:05:00	
			GARNITURE		
			10 Cuire les châtaignes, les éplucher et les concasser en petits morceaux	1899-12-30 00:20:00	
			11 Effeuille et laver le cerfeuil	1899-12-30 00:10:00	
			12 Découper les tranches de pain de mie en petits cubes et les faire sauter au beurre	1899-12-30 00:05:00	
			DRESSAGE		
			13 Ajouter les châtaignes concassées au velouté, servir en soupière	1899-12-30 00:02:00	
			14 Parsemer la surface du velouté de cerfeuil	1899-12-30 00:03:00	
			15 Servir les croûtons de pain de mie a part	1899-12-30 00:05:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

VEAU MARENGO

Fiche technique de fabrication N°317

Pour Part(s)

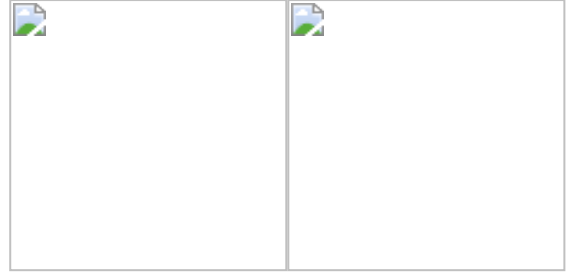
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 4,65 €

Prix de revient TTC Total : 18,60€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 420,71 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Huile de tournesol	L	0,04	1 Parer, dégraisser la viande et détailler en morceaux de 60 grammes environ (3 par personne)		
Sauté de veau	kg	1,00			
Garnit. aromat.					
Vin blanc	L	0,08	GARNITURE AROMATIQUE		
Ail	kg	0,01			
Fond brun lié 750 g	kg	0,02	2 Eplucher et laver les légumes		
Concentré de tomates 4/4	Boîte	0,08			
Oignons	kg	0,04	3 Tailler en mirepoix		
Garniture marengo					
Champignons de paris	kg	0,12	CUISSON		
Beurre	kg	0,04			
Sucre en poudre	kg	0,00	4		
Tranche de pain de mie	Pièce	2,00			
Persil plat kilo	kg	0,01	5 Cuire		
			6 Décanter terminer la sauce		
			GARNITURE MARENGO		
			7 Petits oignons glacés		
			8 Champignons escalopés et sautés		
			9		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Polenta

Fiche technique de fabrication N°1706

Pour Part(s)

Catégorie :

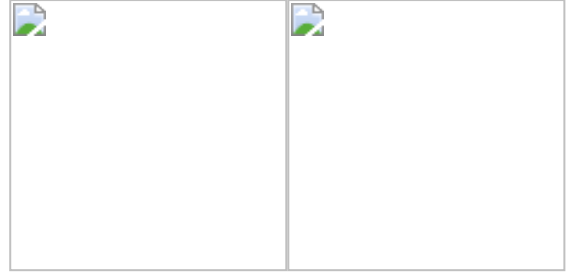
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,49 €

Prix de revient TTC Total : 1,97€

Produit allergène : Lait,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 237,83 KJ
 Descriptif, argumentation :

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					Base			
Beurre	kg	0,04	Faire chauffer le lait et l'eau assaisonné de sel fin et de muscade moulue					
Huile de tournesol	L	0,04	Ajouter la semoule de maïs et remuer sans arrêt pendant 3 minutes					
Sel fin	kg	0,00	Terminer avec le beurre et le fromage râpé					
Sel gros	kg	0,00						
Semoule de maïs	kg	0,20						
Lait 1/2 écrémé	L	0,40						
Muscade moulue	kg	0,00						
Finition								
Beurre	kg	0,02						
Emmental râpé	kg	0,04						
Décors								
Persil frisé kilo	kg	0,01						
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiadone (Gâteau Corse au brocciu et citron)

Fiche technique de fabrication N°2978

Pour Part(s)

Catégorie :

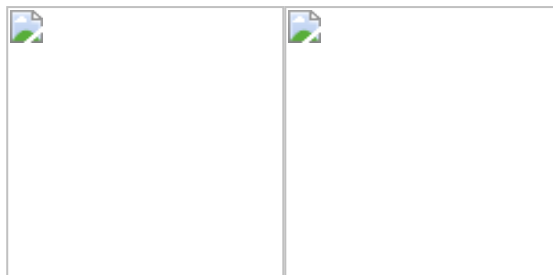
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,61 €

Prix de revient TTC Total : 22,43€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 131,41 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Sucre cristal fin	kg	0,10	Egoutter et battre le fromage au fouet. Melanger ensemble le sucre, les oeufs entiers la vanille et les zeste de citron, ajouter la maizena et terminer avec le fromage battu.	00:10:00	
Oeufs	Pièce	2,67			
Broccio	kg	0,33			
Vanille liquide	L	0,01			
Citrons	kg	0,07			
Maizena	kg	0,03			
Moule			Cuisson		
Sucre cristal fin	kg	0,03	Pré chauffer le four à 150 °C Chemiser le moule au beurre fondu et saupoudre de sucre Verser l'appareil dans le moule et cuire 30 minutes Faire refroidi avant de démoule le fiadone	00:05:00	00:30:00
Beurre	kg	0,03			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

