

# Artichauts a la Grecque

Fiche technique de fabrication N°65

Pour  Part(s)

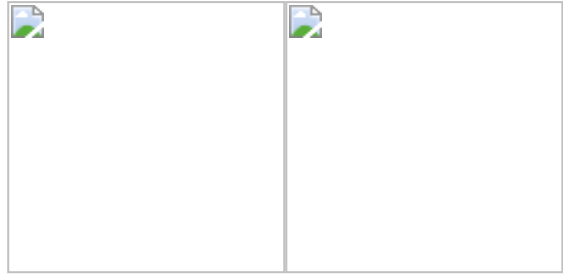
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,82 €

Prix de revient TTC Total : 3,28€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 104,73 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Petits oignons garniture Surg	kg	0,08	1 Tourner les artichauts et enlever le foin a cru	1899-12-30 00:20:00	
Huile d'olives	L	0,10			
Poivre du moulin	kg	0,00	2 Escaloper les fonds d'artichauts	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
Vin blanc	L	0,15	3 Suer les petits oignons a l'huile, ajouter les artichauts puis tous les autres ingrédients	1899-12-30 00:05:00	
Artichauts pièce	Pièce	0,60			
Citrons	kg	0,16			
Coriandre grains	boîte	0,01			
<b>Décor</b>			4 Cuire a la Grecque et refroidir	1899-12-30 00:10:00	
Persil frisé kilo	kg	0,01			
Citrons	kg	0,05			
			<b>DRESSAGE</b>		
			5 Dresser sur plat ou sur assiette, décor avec citron cannelé et persil	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Filet de Dorade en papillote

Fiche technique de fabrication N°1993

Pour  Part(s)

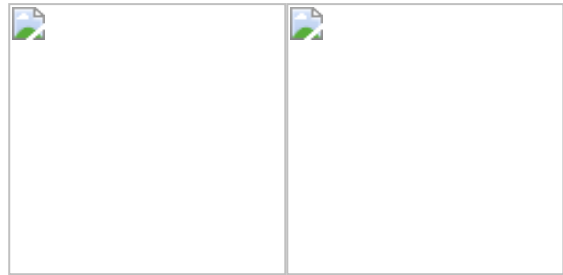
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,15 €

Prix de revient TTC Total : 8,58€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 41,10 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>Base</b>		
Sel fin	kg	0,00	Habiller et fileter les dorades.		
Poivre blanc	kg	0,00	Assaisonner		
Daurade (400/600)	kg	1,60			
<b>Garniture</b>			<b>Garniture</b>		
Beurre	kg	0,02	Laver les légumes		
Courgettes	kg	0,20	tailler des tagliatelles de courgettes		
Oignons	kg	0,12	Monder et concasser les tomates		
Tomates	kg	0,20	Emincer les oignons et hacher le persil		
<b>Décor</b>			<b>Montage</b>		
Persil kilo	kg	0,00	Disposer le filet de poisson assaisonné sur une feuille de papier sulfurisé, ajouter les tomates concassées, les tagliatelles de courgettes et les oignons émincés, saupoudrer de persil haché, assaisonner. arosé d'un filet d'huile d'olive.		
			Refermer hémertiquement les papier sulfurisé, pour former une papillote		
			<b>Cuisson</b>		
			Enourner à four chaud pendant 8 à 10 minutes		
			Envoyer dès la sortie du four		
			<b>Sauce</b>		
			Faire réduire les jus de citrons et d'oranges, monter au beurre frais comme un beurre blanc.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# RIZ PILAF

Fiche technique de fabrication N°253

Pour  Part(s)

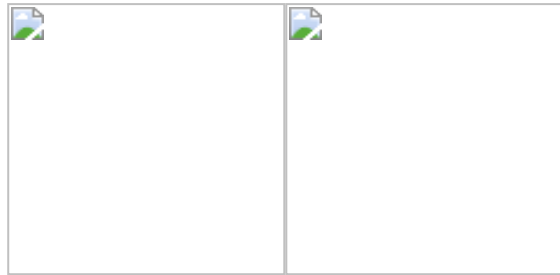
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,57 €

Prix de revient TTC Total : 2,27€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 7,37 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Bouquet garni	Pièce	0,67	1		
Beurre	kg	0,05			
Riz long	kg	0,27	2		
Sucre en poudre	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Oignons	kg	0,11	3		
<b>Finition</b>					
Beurre	kg	0,03	4		
				1899-12-30 00:05:00	
				1899-12-30 00:10:00	
				1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# Tulipe de mousse chocolat et framboises

Fiche technique de fabrication N°2285

Pour  Part(s)

Catégorie :

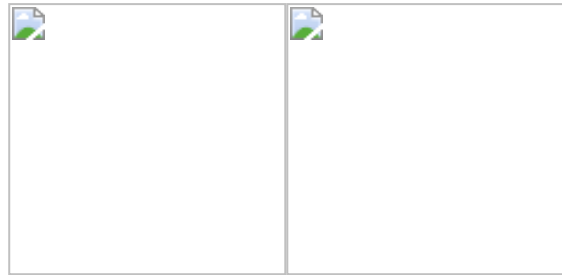
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,29 €

Prix de revient TTC Total : 10,34€

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



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 919,08 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Appareil tulipe</b>			<p><b>Appareil</b></p> <p>Mélanger la farine le sucre et le sel</p> <p>incorporer le lait, la vanille et les blancs d'oeufs</p> <p>terminer avec le beurre fondu</p> <p><b>Cuisson</b></p> <p>Disposer à la cuillère l'appareil sur la plaque soigneusement beurrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'étaler avec le dos de la cuillère, de manière à obtenir une couronne d'environ 14 à 15 cm de diamètre.</li> </ul> <p>Cuire la tulipe au four à 210/220 °C. En fin de cuisson, elle doit présenter une couleur sensiblement uniforme, et une couronne légèrement plus foncée sur les bords.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aussitôt, lui donner la forme d'une tulipe, en la plaçant dans une petite coupelle ou dans un petit moule à brioche.</li> </ul> <p><b>Mousse</b></p> <p>Fondre le chocolat au bain marie, hors du feu ajouter le beurre en parcelle mélanger jusqu'à consistance d'une pommade.</p> <p>Ajouter les jaunes hors du feu et mélanger délicatement</p> <p>Monter les 6 blancs et les serrer au sucre semoule</p> <p>Verser l'appareil progressivement sur les blancs montés en remuant délicatement à l'aide d'une petite spatule.</p> <p><b>Montage</b></p> <p>Garnir les tulipes avec la mousse, décorer avec un peu de crème fouettée et les framboises.</p>		
Lait 1/2 écrémé	L	0,05			
Beurre	kg	0,13			
Vanille liquide	L	0,00			
Farine t55	kg	0,08			
Oeufs	Pièce	1,50			
Sucre en poudre	kg	0,10			
<b>mousse x8</b>					
Beurre	kg	0,05			
Couverture noire	kg	0,13			
Oeufs	Pièce	5,00			
Sucre en poudre	kg	0,03			
<b>décor</b>					
Lait 1/2 écrémé	L	0,10			
Couverture blanche	kg	0,05			
Framboises	kg	0,10			
Menthe fraîche	Botte	0,15			
Orange (pièce)	Pièces	0,50			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		