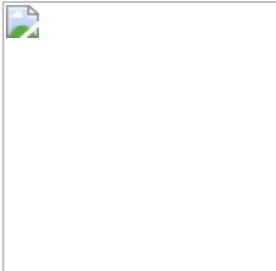
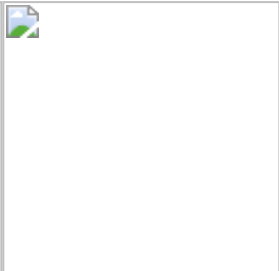

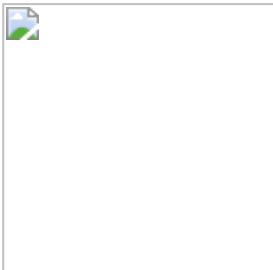
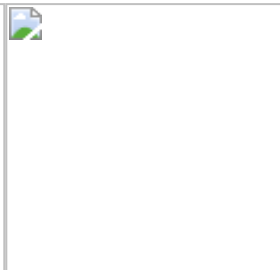






		<h1>TARTE AUX ABRICOTS</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°1134</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Couvert(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,13 € Prix de revient TTC Total : 8,50€</p> <p>Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 559,21 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte Brisée			PATE BRISEE		
Beurre	kg	0,06	Réaliser une pâte Brisée sucrée		
Sucre en poudre	kg	0,01	Abaisser, fonder un cercle, réserver		
Sel fin	kg	0,01			
Appareil			APPAREIL		
Sucre en poudre	kg	0,01	Réaliser un appareil a flan sucré		
Farine t45	kg	0,13			
Garniture			GARNITURE		
Oeufs	Pièce	1,00	Egoutter les oreillons d'abricots		
Cuisson			CUISSON		
Abricots au sirop 5/1	boite	0,40	Garnir le fond de tarte avec les abricots		
Dressage			DRESSAGE		
Appareil					
Sucre en poudre	kg	1,05	Remplir avec l'appareil		
Sucre en poudre	kg	1,05	Cuire a four chaud		
Vanille liquide	L	0,01	Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson		
Oeufs	Pièce	1,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,13	Sur plat rond et papier dentelle		
Crème UHT 35%	L	0,13			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Asperges sauce mousseline</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°527</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Entrées chaudes"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,70 € Prix de revient TTC Total : 10,79€</p> <p>Produit allergène : Lait, Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 353,36 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Asperges blanches	kg	1,00	1 Eplucher et laver les asperges, les attacher en bottes	1899-12-30 00:20:00	
Gros sel	kg	0,00			
Sauce mousseline			2 Cuire a l'Anglaise		
Beurre	kg	0,13	3 En fin de cuisson, plonger les asperges dans l'eau très froide	1899-12-30 00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Oeufs	Pièce	2,00			
Piment de Cayenne	pièce	0,00			
Citrons	kg	0,03	SAUCE MOUSSELINE		
Crème UHT 35%	L	0,05	4 Clarifier le beurre		
Décor			5 Monter une hollandaise		
Persil frisé kilo	kg	0,01	6 Monter la crème et l'incorporer dans la Hollandaise au dernier moment	1899-12-30 00:10:00	
			DRESSAGE		
			7 Sur plat ovale recouvert d'une serviette blanche pliée ; Sauce mousseline a part en saucière ; persil en décor.	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

 LP Marc Godrie Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Jardinière de légumes</h1>			
Fiche technique de fabrication N°143 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/> Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> Prix de revient TTC par unité : 0,72 € Prix de revient TTC Total : 2,88€		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 205,68 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,40	1 Eplucher et laver les légumes	00:05:00	
Navets ronds	kg	0,40			
Petits pois congelés	kg	0,10	2 Tailler les carottes et les navets en jardinière	00:20:00	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,10			
Finition			FINITION		
Beurre	kg	0,07	3 Cuire tous les légumes a l'Anglaise séparément		00:15:00
Sel fin	kg	0,00	4 Egoutter, rafraîchir		
Gros sel	kg	0,00			
			5 Tailler les haricots verts en tronçons de la taille des carottes et navets		
			6 Etuver au beurre		00:10:00
			DRESSAGE		
			7 En légumier	00:05:00	
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation	

		<h1>Selle d'agneau rôtie en croute d'herbes</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2504</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Viandes de boucherie"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Agneau"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 5,81 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 23,24€</p>		  <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 703,50 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Base		
Selle d'agneau	kg	1,10	habiller, désosser et ficeler la selle d'agneau		
Huile d'olives	L	0,03			
Poivre du moulin	kg	0,00	Eplucher et laver les légumes		
Sel fin	kg	0,00			
Croute			tailler la garniture en mirepoix		
Beurre	kg	0,10			
Chapelure	kg	0,10	Rôtir la selle au four		
Ail	kg	0,01			
Persil botte	Botte	0,02	Jus d'agneau		
Jus			concasser les os, rissoler et ajouter la GA, mouiller a l'eau ajouter l'ail le BG. Cuire doucement 1 heure		
Carottes	kg	0,05			
Vin blanc	L	0,03	Passer au chinois et réduire. Vérifier l'assaisonnement		
Huile de tournesol	L	0,05			
Ail	kg	0,01			
Oignons	kg	0,05	Croute d'herbes		
Fond brun lié 750 g	kg	0,03	Mixer ensemble, le beurre en pomade, la chapelure, le persil et l'ail		
			étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, faire durcir au frais. Détailler de la forme de la selle.		
			Dressage et finition		
			trancher la selle. Mettre la tranche sur l'assiette déposer dessus la croute d'herbes et passer a la salamandre. Ajouter le jus et la garniture.		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

