

# Velouté de carottes aux blinis

Fiche technique de fabrication N°2932

Pour  Part(s)

Catégorie :

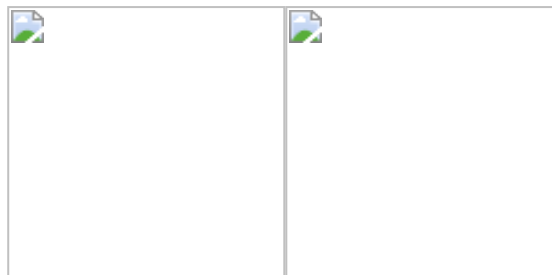
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,87 €

Prix de revient TTC Total : 3,49€

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



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 601,78 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>					
Carottes	kg	0,80	1 <b>Base</b> Eplucher et laver les carottes et les oignons.	00:05:00	
Oignons	kg	0,20			
Ciboulette	Botte	0,17			
Crème UHT 35%	L	0,08	2 Hacher les oignons et emincer les carottes	00:10:00	
Beurre	kg	0,03			
Sel fin	kg	0,00	3 Faire suer l'oignons au beurre et ajouter les carottes	00:05:00	
Cumin	kg	0,00			
<b>Blinis</b>			4 Ajouter 1 litre d'eau, saler, couvrir et continuez la cuisson		00:20:00
Lait 1/2 écrémé	L	0,10			
Oeufs	Pièce	1,33	5 Mixer, ajouter la crème fraiche et rectifier l'assaisonnement	00:05:00	
Sel fin	kg	0,00			
Huile de tournesol	L	0,05	6 <b>Blinis</b> Clarifier les oeufs, delayer la levure avec un peu de lait tiède.		
Farine de Sarrazin	kg	0,02			
Farine t45	kg	0,20			
Levure de boulangerie	kg	0,01	7 Melanger les deux farines, le sel fin, le cumin et les jaunes d'oeufs, ajouter le lait avec la levure et bien mélanger.	00:10:00	
			8 Laisser la pâte lever dans un endroit chaud		00:60:00
			9 faire fondre le beurre et monter les blancs en neige. Incorporer à la pâte délicatement.	00:05:00	
			10 Verser de petites quantité de pâte dans une poêle graissée et cuire sur les deux faces quelques minutes.	00:15:00	
			11 <b>Dressage et envoi</b> Dresser le velouté en bol ou en assiette creuse, ajouter la ciboulette ciselée et les blinis à l'envoi.		

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

# STEAK SAUTE BERCY

Fiche technique de fabrication N°290

Pour  Part(s)

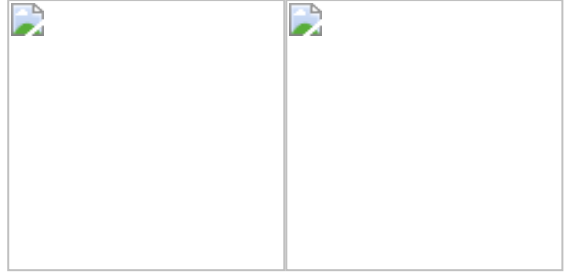
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 3,41 €

Prix de revient TTC Total : 13,65€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 62,46 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,03	1 Parer le faux filet et détailler les steaks		
Contre-filet	kg	0,75			
Huile de tournesol	L	0,03	2 Sauter (cuisson en fonction de la demande)		
<b>Sauce</b>					
Echalotes	kg	0,03			
Beurre	kg	0,03	<b>SAUCE</b>		
Vin blanc	L	0,05	3 Réaliser une sauce par déglçage		
Persil plat kilo	kg	0,01			
Fond brun lié 750 g	kg	0,03	<b>FINITION</b>		
			4 Dresser sur plat ou sur assiette, napper de sauce, pointe de persil au départ		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

# POMMES PONT NEUF

Fiche technique de fabrication N°225

Pour  Part(s)

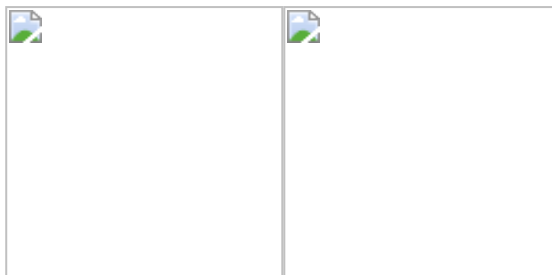
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,83 €

Prix de revient TTC Total : 7,33€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,64 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Base</b>			<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,20	1 Eplucher laver les pommes de terre	1899-12-30 00:10:00	
Sel fin	kg	0,00			
<b>Cuisson</b>			<b>CUISSON</b>		
Huile de friture	bidon	0,40	2 Tailler en pont neuf	1899-12-30 00:15:00	
			3 Laver et sécher		
			4 Frire une première fois (pocher) a 160Â	1899-12-30 00:02:00	
			5 Saisir a 180Â	1899-12-30 00:03:00	
			6 Egoutter et assaisonner	1899-12-30 00:05:00	
			<b>DRESSAGE</b>		
			7 Sur plat rond et papier gaufré	1899-12-30 00:05:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°517

Pour  Part(s)

Catégorie :

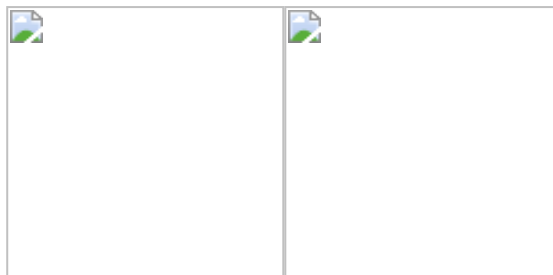
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,88 €

Prix de revient TTC Total : 3,51€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 189,38 KJ  
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Pâte a choux</b>			<b>PATE A CHOUX</b>		
Beurre	kg	0,05	1 Réaliser une pâte a choux		
Farine t45	kg	0,08			
Sel fin	kg	0,00	2 Dresser des Paris- Brest de 8 personnes		
Oeufs	Pièce	2,00			
Eau	L	0,13	3 Dorer et parsemer d'amandes effilées		
<b>Crème mousseline</b>			<b>CREME MOUSSELINE</b>		
Beurre	kg	0,10	5 Cuire		1899-12-30 00:30:00
Sucre en poudre	kg	0,06			
Praliné	kg	0,02	<b>CREME MOUSSELINE</b>		
Farine t45	kg	0,04	6 Réaliser une crème pâtissière, ajouter la moitié du beurre a chaud.		
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
Oeufs	Pièce	2,00	7 refroidir. Ajouter l'autre moitié du beurre en pomade et foisonner. Parfumer au praliné		
<b>Décor</b>			<b>DRESSAGE</b>		
Amandes effilées	kg	0,03			
<b>Finition</b>			<b>MONTAGE</b>		
Sucre glace	kg	0,05	8 Ouvrir les paris Brest en deux et garnir de crème		
			9 Saupoudrer de sucre glace		
			10 Sur papier rond dentelle		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

