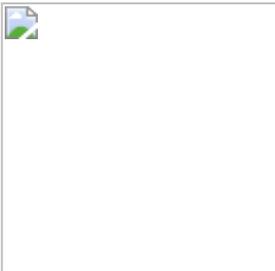
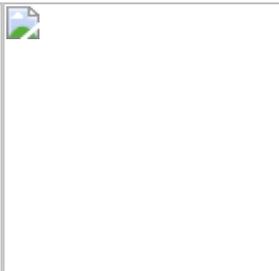


		<h1>Assiette de jambon cru</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°542</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Charcuterie"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Froides"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,72 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 2,88€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 396,47 KJ</p> <p>Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Jambon de pays	kg	0,20	1	1899-12-30 00:10:00	
Beurre micro 10gr	Pièce	0,40			
Garniture			2	1899-12-30 00:20:00	
Cornichons	boîte 5/1	0,00			
Petits oignons au vinaigre	Bocal	0,00			
Tomates cerise	kg	0,04	3	1899-12-30 00:05:00	
			3 Disposer les tranches sur assiette et décorer avec les cornichons, les petits oignons vinaigre et la laitue		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

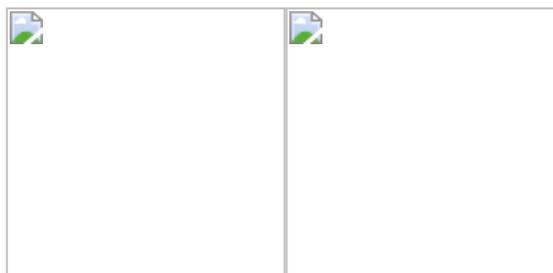
Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					base désosser les cuisses de poulet et les farcir avec la farce mousseline. réaliser un fond brun avec les os	00:30:00		
Cuisse de poulet		Pièce	4,00					
Beurre		kg	0,04					
Sel fin		kg	0,00					
Farce					Farce Réaliser une farce mousseline de volaille avec les escalopes de volaille	00:10:00		
Escalopes de dinde		pièce	2,00					
Crème UHT 35%		L	0,20					
Sel fin		kg	0,00					
Poivre blanc		kg	0,00	Cuisson Faire raidir les ballotines au four vapeur et après les saisir dans un sautoir avec de la MG et traiter les ballotines comme un poulet sauté chasseur.				
Poivre blanc		kg	0,00					
Oeufs		Pièce	0,40					
Raisins secs		kg	0,01					
Figues sèches		kg	0,01	Sauce Réaliser une sauce par déglacage				
Pistaches natures		kg	0,01					
sauce								
Beurre		kg	0,02					
Sel fin		kg	0,00	Dressage Dresser les ballotines sur assiettes ou sur plat nappées de sauce. ajouter les éléments de décors.				
Poivre blanc		kg	0,00					
Fond brun lié 750 g		kg	0,02					
Echalotes		kg	0,04					
Champignons de paris		kg	0,04	Hygiène				
Cerfeuil		Botte	0,08					
Estragon		Botte	0,08					
Vin blanc		L	0,04					
Erreurs à ne pas commettre			Maitrise des Points critique		Conservation			

Fiche technique de fabrication N°1841

Pour Part(s)Catégorie : ▼Sous-Catégorie : ▼Auteur : ▼

Prix de revient TTC par unité : 2,93 €

Prix de revient TTC Total : 11,73€

Produit allergène : Lait, Oeuf,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 828,00 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
Base					BASE			
Beurre	kg	0,00	Habiller et lever les filets de limandes					
Poivre du moulin	kg	0,03	Réaliser une farce mousseline avec les filets de merlans					
Sel fin	kg	0,00	Applatir légèrement les filets de limande, les badigeonner au blanc d'oeuf et les masquer avec la farce mousseline.					
Filet de merlan	kg	0,15	Les rouler dans un papier film et bien serrer, pour former les ballotines.					
Crème UHT 35%	L	0,15	Cuire les ballotines à la vapeur.					
Limandes soles de 0,5 kg	pièce	1,00	SAUCE					
Oeufs	Pièce	1,00	Réaliser un velouté de poisson avec le fumet réduit et la crème					
garniture					Garniture			
Panais	kg	0,85	Rectifier liaison et assaisonnement					
Beurre	kg	0,05	DRESSAGE					
Poivre du moulin	kg	0,00	Disposer les ballotines sur les assiette et napper de sauce					
Sel fin	kg	0,00	Ajouter harmonieusement la purée de carottes au cumin					
Crème UHT 35%	L	0,10						
Sauce								
Beurre	kg	0,03	Eplucher, laver les carottes					
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,05	Cuire à langlaise					
Echalotes	kg	0,03	Passer au moulin à légumes et assaisonner et mettre au point.					
Crème UHT 35%	L	0,10						
Décors								
Aneth	Botte	0,10						
Citrons	kg	0,05						
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°409

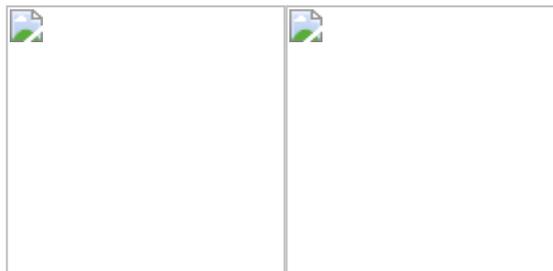
Pour Part(s)Catégorie : Sous-Catégorie : Auteur :

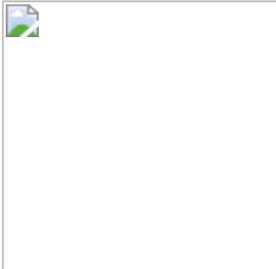
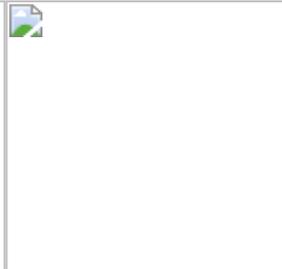
Prix de revient TTC par unité : 4,67 €

Prix de revient TTC Total : 18,69€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,

Ballotine de limande, sauce au pineau et mousseline de panais

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 780,84 KJ
Descriptif, argumentation :

		<h1>Brocolis au beurre</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°33</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Garnitures"/></p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Garnitures simples"/></p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/></p> <p>Prix de revient TTC par unité : 0,52 € Prix de revient TTC Total : 2,07€</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3,68 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Gros sel	kg	0,00	1	Nettoyer, laver	1899-12-30 00:10:00
Brocolis surgelés	kg	0,80	2	Cuire a l'Anglaise	
Finition			3	Étuver au beurre	1899-12-30 00:05:00
Beurre	kg	0,04	4	Dresser en bouquets	1899-12-30 00:05:00
Sel fin	kg	0,00			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
pâte					pâte Réaliser une pâte à crêpes Sauter des crêpes			
Farine t45	kg	0,08						
Sel fin	kg	0,00						
Beurre	kg	0,04						
Lait 1/2 écrémé	L	0,16						
Crème					Crème Réaliser une crème pâtissière			
Oeufs	Pièce	0,80						
Vanille liquide	L	0,00						
Garniture					Garniture Peler et enlever le noyau de la mangue Tailler en fine lamelles			
Farine t45	kg	0,02						
Sucre cristal fin	kg	0,04						
Beurre	kg	0,02						
Lait 1/2 écrémé	L	0,20						
Sauce					Montage Déposer les crêpes sur la planche, gnir avec la crème, ajouter des lamelles de mangue et refermer comme un paquets Mettre sur une plaque à pâtisserie, saupoudrer de sucre glace et passer à la sslamandre			
Oeufs	Pièce	1,60						
Vanille liquide	L	0,00						
décors					Sauce Réaliser un caramel, décuire au jus d'orange, monter au beurre			
Menthe fraîche	Botte	0,40						
Sucre glace	kg	0,02						
					Dressage disposer les pannequets sur assiettes, fair un cordon de sauce autour et décorer avec des feuille de menthe			
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation		

Fiche technique de fabrication N°3136

Pour Part(s)

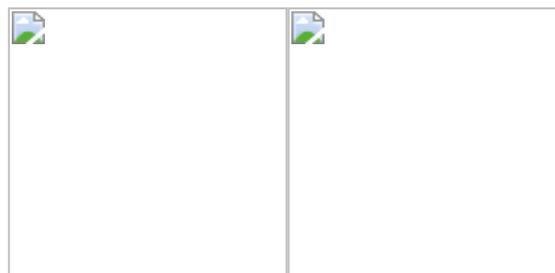
Catégorie : Desserts ▼

Sous-Catégorie : Vide ▼

Auteur : FRANCK - BOURGOIN ▼

Prix de revient TTC par unité : 0,85 €

Prix de revient TTC Total : 3,39€

Produit allergène : Lait, Oeuf,Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 944,64 KJ
Descriptif, argumentation :

