

MINISTRONE AU PISTOU

Fiche technique de fabrication N°594

Pour Part(s)

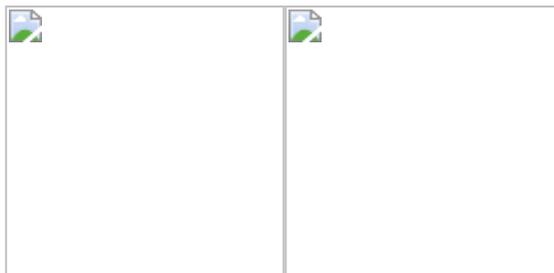
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,85 €

Prix de revient TTC Total : 3,42€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 446,59 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE		
Carottes	kg	0,08	1 Eplucher et laver les légumes	1899-12-30 00:10:00	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,02	2 Tailler en brunoise	1899-12-30 00:30:00	
Navets ronds	kg	0,04			
Poireaux	kg	0,12	3 Marquer en cuisson	1899-12-30 00:10:00	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,16			
Tomates	kg	0,04	4 Cuire et réserver au bain-marie		
Petits pois congelés	kg	0,02			
Poitrine salée cuite	kg	0,04			
Huile d'olives	L	0,04			
Basilic	Botte	0,04			
Oignons	kg	0,04	GARNITURE		
Garniture			5 Rondelles de pain séchées	1899-12-30 00:10:00	
Spaghetti	kg	0,02	6 Gruyère râpé.	1899-12-30 00:05:00	
Pain baguette	Pièce	0,08			
Emmental râpé	kg	0,04	7 Spaghettis cuit a part, coupés en bâtonnet de 2 cm de long	1899-12-30 00:05:00	
Haricots blanc 4/4	kg	0,04			
Pistou					
Huile d'olives	L	0,02	8 Hacher l'ail et le basilic, mélanger et ajouter l'huile d'olive	1899-12-30 00:05:00	
Basilic	Botte	0,40			
Ail	kg	0,02			
Pignons de pins	kg	0,01			
Parmesan rapé 500g	kg	0,01			
			DRESSAGE		
			9 Ajouter les spaghettis et les haricots blancs au dernier moment dans le minestrone, et servir en soupière, pistou a part	1899-12-30 00:10:00	
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Escalopes de veau Milanaise, spaghetti Napolitaine

Fiche technique de fabrication N°1589

Pour Couvert(s)

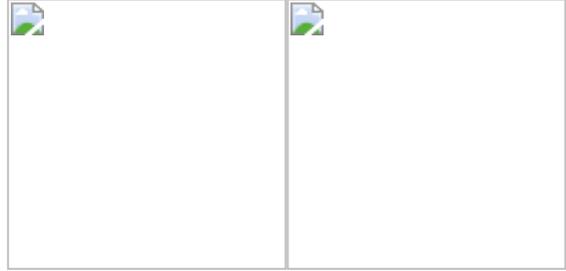
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 5,69 €

Prix de revient TTC Total : 22,77€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 264,18 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			BASE ET PANER		
Beurre	kg	0,03	Vérifier et aplatir les escalopes		
Huile de tournesol	L	0,05	Paner a l'anglaise (mélanger le Parmesan a la chapelure)		
Poivre du moulin	kg	0,01	CUISSON : sauter		
Sel fin	kg	0,01	Réaliser le fond lié		
Fond brun lié 750 g	kg	0,20	TOMATE CONCASSEE		
Escalopes de veau (150g)	Pièce	4,00	Monder et concasser les tomates		
Éléments pour paner			Ciseler l'échalote, préparer ail et bouquet garni		
Parmesan	kg	0,02	Etuver la tomate concassée		
Huile de tournesol	L	0,02	SAUCE TOMATE		
Poivre du moulin	kg	0,01	Réaliser une sauce tomate		
Sel fin	kg	0,01	SPAGHETTI		
Farine t45	kg	0,05	Cuire les spaghetti		
Chapelure	kg	0,15	Lier au beurre		
Tomate concassée			FINITION DRESSAGE		
Echalotes	kg	0,03	Fond de veau en fond de plat		
Bouquet garni	Pièce	1,00	Escalopes sur le fond de veau		
Beurre	kg	0,02	Bouquet de tomate concassée sur les escalopes		
Poivre du moulin	kg	0,01	Dresser les spaghetti en légumier et la sauce tomate en saucière		
Sel fin	kg	0,01			
Ail	kg	0,01			
Tomates grosses	kg	0,40			
Sauce tomate					
Carottes	kg	0,04			
Bouquet garni	Pièce	1,00			
Beurre	kg	0,03			
Poitrine fumée	kg	0,10			
Poivre du moulin	kg	0,01			
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,02			
Ail	kg	0,01			
Concentré de tomates 4/4	Boite	0,05			
Oignons	kg	0,04			
Spaghetti					
Beurre	kg	0,05			
Spaghetti	kg	0,30			
Gros sel	kg	0,01			

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maîtrise des Points critique

Conservation

Gratin de fruits

Fiche technique de fabrication N°137

Pour Part(s)

Catégorie :

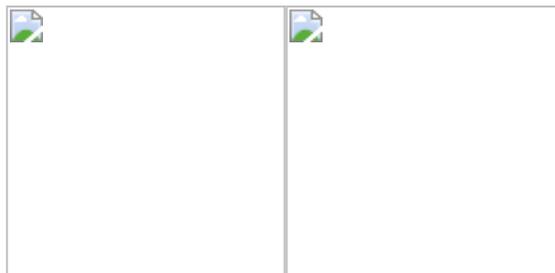
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,74 €

Prix de revient TTC Total : 2,95€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 421,85 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Génoise			GENOISE		
Sucre en poudre	kg	0,06	1 Réaliser une génoise cuite sur plaque	00:20:00	00:05:00
Farine t45	kg	0,06			
Oeufs	Pièce	2,00	SIROP		
Sirop			2 Réaliser un sirop		00:10:00
Sucre en poudre	kg	0,10			
Vanille liquide	L	0,00	3 Refroidir et parfumer	00:05:00	
Cointreau	Btelle	0,00	GARNITURE		
Garniture			6 Peler a vif les oranges	00:05:00	
Ananas frais	kg	0,40			
Oranges	kg	0,20	7 Lever les segments et réserver	00:05:00	
Kiwi	pièce	0,80			
Bananes pièces	Pièce	0,80	8 Eplucher les kiwis et les émincer	00:05:00	
sabayon			9 Peler les bananes et les émincer	00:05:00	
Sucre en poudre	kg	0,06	SABAYON		
Vanille liquide	L	0,00	10 Réunir l'eau le sucre et le cointreau dans une petite russe et porter à ébullition	00:05:00	
Cointreau	Btelle	0,00			
Oeufs	Pièce	0,80	11 Verser sur les jaunes d'oeufs et battre jusqu'a refroidissement complet	00:10:00	
			FINITION		
			12 Découper des ronds de génoise individuels, les placer dans un plat a gratin ou sur assiette, les puncher	00:05:00	
			13 Disposer les fruits	00:05:00	
			14 Napper de sabayon et passer a la salamandre, et envoyer aussitôt	00:10:00	

Hygiène

Erreurs à ne pas commettre

Maitrise des Points critique

Conservation

