

Feuilleté au chabichou sur sa salade aux noix

Fiche technique de fabrication N°2577

Pour Part(s)

Catégorie :

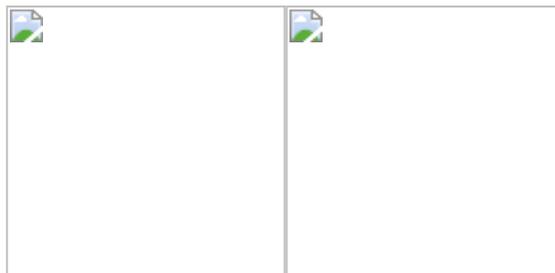
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,88 €

Prix de revient TTC Total : 3,53€

Produit allergène : Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 551,13 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			Pâte		
Ciboulette	Botte	0,20	Réaliser une pâte feuilletée a 6 tours	1899-12-30 01:00:00	
Poivre du moulin	kg	0,00			
Sel fin	kg	0,00			
Ail	kg	0,02			
Chabichou 180g	Pièce	0,80	Garniture		
Sauce			Détailler les chabichous en tranche épaisse		
Poivre du moulin	kg	0,00	Montage		
Sel fin	kg	0,00	Détailler le feuilletage en cercles, plus grand que les tranches de fromage. Emprisonner une tranche de fromage entre deux cercles, bien coller les bords et dorer à l'oeuf		
Vinaigre de vin rouge	L	0,04			
Huile de noix	L	0,08			
Décors			Cuisson		
Ciboulette	Botte	0,20	Cuire a four chaud 180°C	1899-12-30 00:15:00	
Cerneaux de noix	kg	0,06			
Salade composée	kg	0,24	Sauce		
Tomates Cerise 0,250g	Pièce	0,05	Réaliser une sauce vinaigrette à l'huile de noix		
Pâte					
Margarine feuilletage	kg	0,10	Dressage		
Sel fin	kg	0,00	Dresser les feuilletés sur un lit de salade, ajouter les éléments de décors et la sauce vinaigrette à l'envoi		
Farine t45	kg	0,12			
Oeufs	Pièce	0,40			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique	Conservation	

Chaudrée Saintongeaise

Fiche technique de fabrication N°3130

Pour Part(s)

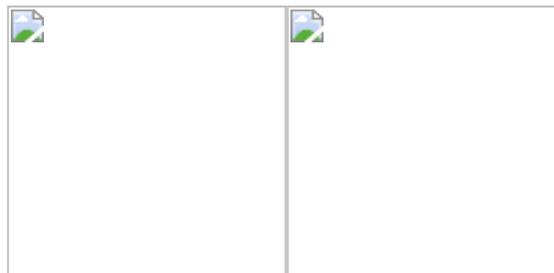
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 7,39 €

Prix de revient TTC Total : 29,54€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 838,88 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base			<p>Base</p> <p>Détailler les poissons en morceaux de 70gr</p> <p>Eplucher et laver les légumes</p> <p>Hacher l'ail, émincer oignons et échalotes</p> <p>Tailler les carottes en Mirepoix et le poireaux en tronçons</p> <p>Tourner les pommes de terre</p> <p>Cuissons</p> <p>faire suer les oignons, carottes, poireaux, dans du beurre moussoux, saler et poivrer.</p> <p>Mouiller avec un peu de vin blanc et de fumet de poisson, ajouter les pommes de terres tournées, cuire doucement pendant 30 minutes</p> <p>Dans un rondau, faire suer les échalotes et l'ail au beurre, ajouter les morceaux de poisson, mouiller avec le reste de vin blanc et de fumet, cuire 10 minute à feu doux, ajouter les langoustines et le reste du beurre, cuire encore 5 minutes.</p> <p>Finition et dressage</p> <p>Vérifier la cuisson des légumes et du poisson, rectifier l'assaisonnement.</p> <p>dresser dans des assiettes creuses, un morceau de lotte, de merlu des langoustines, terminer avec les légumes et la sauce liée au beurre.</p>		
Lotte	kg	0,50			
Filet de lieu frais	kg	0,40			
Langoustines fraîches	kg	0,40			
Beurre	kg	0,05			
Garniture					
Carottes	kg	0,50			
Poireaux	kg	0,50			
Echalotes	kg	0,10			
Oignons	kg	0,10			
Ail	kg	0,03			
Pommes de terre B.F.15	kg	0,50			
Sauce					
Vin blanc	L	0,30			
Fumet de poisson 750 g	Kg	0,05			
Beurre	kg	0,05			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Cannelés de Bordeaux

Fiche technique de fabrication N°3030

Pour Pièces

Catégorie :

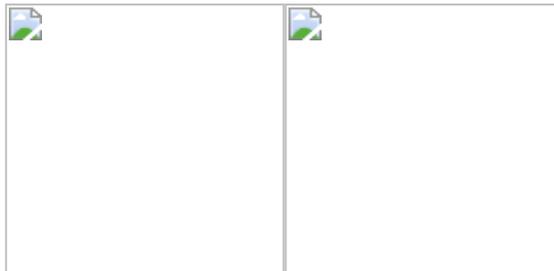
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,06 €

Prix de revient TTC Total : 1,42€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 93,78 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			<p>Pâte</p> <p>Si vous utiliser des gousse de vanille, les fendres en deux, gratter les graines avec un couteau et mettre le tout dans le lait.</p> <p>Porter à ébullition, couper et laisser infuser.</p> <p>Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre, ajouter la farine, le beurre fondu refroidi et le rhum. Terminer par le lait infuser à la vanille.</p> <p>Filmer et réserver au frais 24h</p>		
Rhum pâtisserie	Btelle	0,05			
Vanille liquide	L	0,01			
Sucre cristal fin	kg	0,13			
Farine t45	kg	0,06			
Beurre	kg	0,03			
Oeufs	Pièce	1,50			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25			
			<p>Cuisson</p> <p>Beurrer les moules, les garnir au 3/4 avec l'appareil et enfourner à 250°C pendant 5 minutes, réduire à 200 °C et terminer la cuisson pendant 30 minutes.</p>		00:40:00
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

GATEAU AU FROMAGE BLANC

Fiche technique de fabrication N°1287

Pour Part(s)

Catégorie :

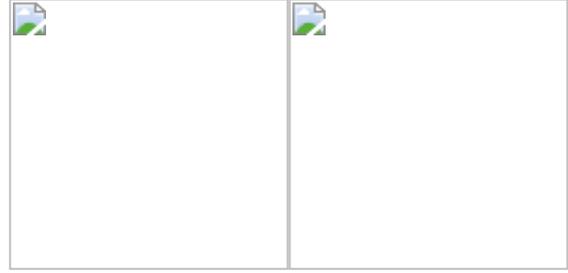
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,01 €

Prix de revient TTC Total : 4,04€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 402,67 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
pâte			BASE		
Farine t45	kg	0,17	Clarifier les œufs		
Beurre	kg	0,08	blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le fromage blanc		
Oeufs	Pièce	0,67	ajouter la crème avec la maïzena délayée avec un peu de jus de citron		
appareil			monter les blancs en neige et incorporer a l'appareil délicatement		
Sucre en poudre	kg	0,10	mouler dans un moule chemiser		
Vanille liquide	L	0,01	CUISSON		
Fromage blanc	kg	0,33	cuire au four 150 cÂ		
Maïzena	kg	0,07	DRESSAGE		
Crème UHT 35%	L	0,13	Démoulez après refroidissement et saupoudrez de sucre glace.		
Oeufs	Pièce	2,67	Servir avec la crème anglaise en saucière		
Décors					
Sucre glace (kg)	kg	0,07			
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

Tartelettes à la confiture de cerises noires et à l'Ossau Iraty

Fiche technique de fabrication N°3014

Pour Part(s)

Catégorie :

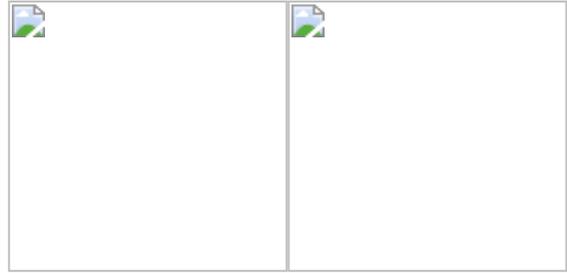
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,07 €

Prix de revient TTC Total : 4,29€

Produit allergène : Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 060,14 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.		
Pâte										
Oeufs			Pièce	1,00	Pâte Crèmer le beurre en pommade avec le sucre, ajouter les oeufs et bien mélanger. Mélanger la farine, le sel et la levure chimique et l'incorporer à la spatule au reste de la préparation. Travailler la pâte pour la rendre homogène la filmer et la réserver au frais.	00:10:00	00:30:00			
Levure chimique			kg	0,00						
Sel fin			kg	0,00						
Farine t45			kg	0,15						
Sucre cristal fin			kg	0,10						
Beurre			kg	0,06						
garniture										
Confiture de cerises noires			pot	0,13	Crème Enlever la peau du fromage et le tailler en petit dès ou le râper. Faire chauffer la crème et ajouter le fromage, laisser fondre en remuant constamment. Faire refroidir.	00:10:00	00:10:00			
Crème										
Ossau iraty AOP			kg	0,05						
Crème UHT 35%			L	0,15						
Décor					Tartelettes Foncer les fonds de tartelette avec la pâte sablée et cuire à blanc , avec des poids à 180°C	00:15:00	00:15:00			
Ossau iraty AOP			kg	0,03						
					Montage Foutter la crème au fromage comme une chantilly, garnir une poche à douille Garnir les tartelette avec la confiture de cerises noires Décorer avec la crème fouettée.	00:10:00				
								Finition A l'envoi, râper un peu de fromage sur les tartelettes.		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maîtrise des Points critique		Conservation				

