

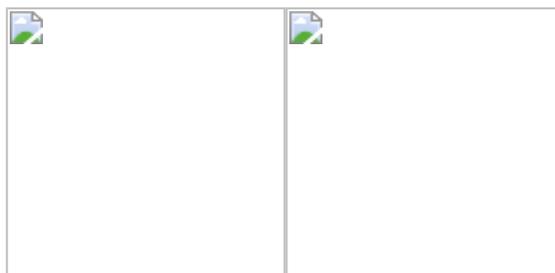
Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
<b>BBase</b>					<b>Base</b>			
Poireaux		kg		0,20	Eplucher et laver les légumes			
Pommes de terre Bintje		kg		0,40	Tailler les pommes de terre en dès			
Oignons		kg		0,04	Emincer le poireaux			
Bière blonde (25 cl)		bouteille		0,40	Ciseler l'oignon			
Beurre		kg		0,04				
Fond blanc de volaille 750g		kg		0,02				
<b>Garniture</b>					<b>Cuisson</b>			
Bacon		kg		0,10	Faire suer l'oignons et le poireaux au beurre, ajouter les pommes de terre, mouiller avec la bière et le fond blanc de volaille			
<b>Finitions</b>					<b>Finitions</b>			
Ciboulette		Botte		0,20	Cuire à couvert à feu doux			
Crème UHT 35%		L		0,08				
					<b>Garniture</b>			
					Plaquer les tranches de bacon et les faire sécher au four ou à la salamandre			
					Détailler en copeaux			
					<b>Dressage</b>			
					Passer le potage au mixer et au chinois si besoin			
					Rectifier l'assaisonnement			
					Dresser le potage en assiette creuse ou en bol lion, ajouter les copeaux de bacon et la ciboulette ciselée à l'envoie			
					Vous pouvez ajouter un peu de crème montée.			
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°3131

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

Prix de revient TTC par unité : 0,93 €

Prix de revient TTC Total : 3,71€

**Produit allergène : Lait,**Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 137,24 KJ  
Descriptif, argumentation :

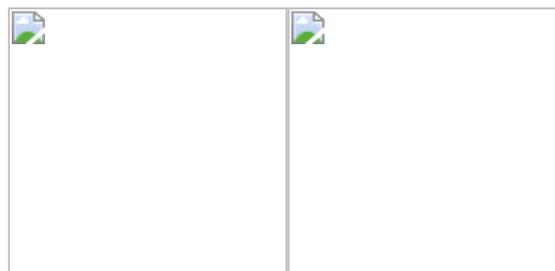
Denrées		Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
<b>Base</b>				<b>Base</b>			
Huile d'olives	L	0,04	Assaisonner et fariner les blanc de poulet				
Blancs de poulet	Pièce	4,00	Colorer dans un sautoir à l'huile d'olive et débarrasser dans une plaque				
Piment d'espelette	pot	0,00	Finir la cuisson au four				
Farine t45	kg	0,04	<b>Sauce</b>				
Vin blanc	L	0,08	Eplucher, laver et ciseler les oignons				
Oignons	kg	0,02	Tailler le chorizo en rondelles et les passer au cutter pour faire un genre de grosse semoule				
Chorizo (pièce 250g)	Pièce	0,20	dégraissier el sautoir de poulet, suer les oignons ciselés, ajouter le chorizo, suer à nouveau, déglacer au vin blanc, réduire et crèmer.				
Crème UHT 35%	L	0,08	<b>Riz paëlla</b>				
Riz long	kg	0,20	Tailler les tomates en quartier, emincer les oignons et les poivrons, hacher l'ail				
Riz d'or	boîte	0,00	Faire suer les légumes à l'huile d'olive dans un grand sautoir ou un rondau bas, ajouter le riz, bien nacrer, moullier avec le fond blanc de volaille, ajouter le riz d'or ou le safran, assaisonner et cuire à couvert au four.				
Huile d'olives	L	0,04	<b>Dressage</b>				
Oignons	kg	0,04	Emincer le blanc de poulet, déposer sur un lit de sauce dans l'assiette, ajouter le riz paella avec une cerclé				
Poivrons rouges	kg	0,04	Ajouter les éléments de décors				
Tomates	kg	0,04					
Petits pois congelés	kg	0,04					
Fond blanc de volaille 750g	kg	0,04					
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

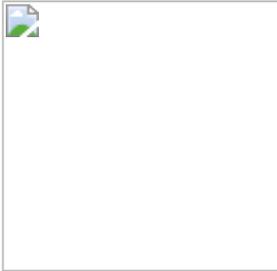
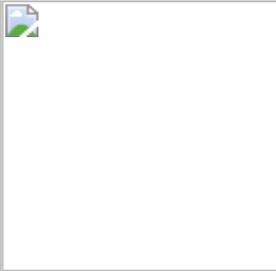
Fiche technique de fabrication N°3134

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

Prix de revient TTC par unité : 3,17 €

Prix de revient TTC Total : 12,67€

**Produit allergène : Lait,**Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 369,88 KJ  
Descriptif, argumentation :

 <b>LP Marc Godrie</b> Lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne		<h1>Verrine Irish Coffee revisité</h1>			
Fiche technique de fabrication N°3132 Pour <input type="text" value="4"/> Part(s) Catégorie : <input type="text" value="Desserts"/> Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> Auteur : <input type="text" value="FRANCK - BOURGOIN"/> Prix de revient TTC par unité : 0,70 € Prix de revient TTC Total : 2,78€ <b>Produit allergène : Lait, Oeuf,</b>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 39,67 KJ          Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
<b>Crème café</b>			<b>Crème café</b> Mettre la gélatine à ramolir Réaliser un café fort Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le café mélanger et remettre dans la russe, cuire comme une crème anglaise, ajouter la gélatine pressée et passer au chinois. Faire prendre légèrement au froid		
Sucre cristal fin	kg	0,06			
Gélatine en feuille	Feuille	1,60			
Oeufs	Pièce	3,20			
Crème UHT 35%	L	0,16			
Café	L	0,40			
<b>Gelée de café</b>			Faire prendre légèrement au froid Monter la crème et l'incorporer à la crème froide. Mouler dans les verrines		
Sucre cristal fin	kg	0,02			
Gélatine en feuille	Feuille	0,80			
<b>chantilly</b>			<b>Gelée au café</b> Ramollir la gelatin Faire un café fort Ajouter la gélatine passer en cellule et couler 0.5 cm sur les verrine de crème Faire prendre au froid		
Crème UHT 35%	L	0,12			
Baileys	Btelle	0,02			
<b>Décors</b>			<b>Chantilly au Baileys</b> Monter une chantilly et aromatiser au Bailey		
Cacao en poudre	kg	0,00			
			<b>Finitions et décors</b> Faire une rosace de chantilly au Baileys sur chaque verrine et saupoudrer de cacao en poudre à l'envoie.		
Hygiène		Erreurs à ne pas commettre			

