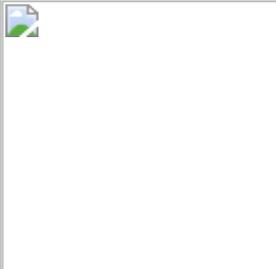


		<h1 style="color: green;">Moules à la crème et au cidre</h1>			
<p>Fiche technique de fabrication N°2412</p> <p>Pour <input type="text" value="4"/> Part(s)</p> <p>Catégorie : <input type="text" value="Coquillages et crustacés"/> ▼</p> <p>Sous-Catégorie : <input type="text" value="Vide"/> ▼</p> <p>Auteur : <input type="text" value="- Choisissez un utilisateur"/> ▼</p> <p>Prix de revient TTC par unité : 2,73 €</p> <p>Prix de revient TTC Total : 10,94€</p> <p style="color: red;">Produit allergène : Oeuf,</p>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 020,62 KJ Descriptif, argumentation :</p>			
Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Base et garniture			BASE		
Beurre	kg	0,05	gratter, nettoyer les moules./ ciseler l'échalote / Emincer les poireaux / cuire les moules façon marinière a couvert en les remuant		
Poireaux	kg	0,25			
Sel fin	kg	0,00			
Echalotes	kg	0,08			
Moules de bouchot	kg	2,00			
Poivre blanc	kg	0,00	une fois ouvertes enlever une des 2 coquilles / réserver a couvert au chaud		
sauce			recupérer la cuisson en la pasant au chinois		
Oeufs	Pièce	1,50	Réaliser une fondue de poireaux		
Crème épaisse	kg	0,15	SAUCE		
Cidre doux	Btelle	0,25			
Finition			Mélanger les jaunes d'oeufs et la crème, verser dans le jus de cuisson des moules filtré et laisser épaissir en remuant constamment sur un feu doux. la sauce ne doit pas bouillir		
Citrons (pièce)	Pièce	0,05	Finition		
Persil botte	Botte	0,13			
			Remettre les moules dans la sauce.		
			Dresser dans les assiettes accompagné de la garniture		
			Ajouter les éléments de décor		
Hygiène	Erreurs à ne pas commettre	Maitrise des Points critique	Conservation		

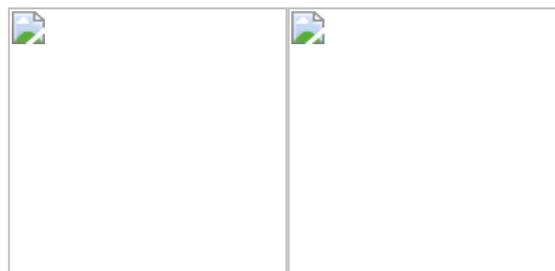
Denrées			Unité	Quantité	Progression		Réa.	Sur.
BASE					BASE			
Poulet effilé de 1,2 kg			Pièce	1,00	Habiller le poulet et le découper à cru.			
Farine t55			kg	0,05	Eplucher et ciseler les échalottes			
Beurre			kg	0,04	Eplucher les pommes de terre et tourner cocotte			
SAUCE					eplucher et citronner les pommes et les tailler en quartiers			
Beurre			kg	0,05	CUISSON POULET			
Fond blanc de volaille 750g			kg	0,05	assaisonner et fariner les morceaux d poulet.			
Echalotes			kg	0,05	les saisir dans un beurre moussoux et les faire sauter quelques instants sur feu doux pour colorer les morceaux			
Calvados			Btelle	0,05	Couvrir et terminer la cuisson au four			
Cidre doux			Btelle	0,10	SAUCE			
Crème épaisse			kg	0,20	Débarasser les morceaux de poulet et les réserver au chaud			
GARNITURE					Dégraisser le sautoir, ajouter les échalotes ciselée et les quartiers de pommes, suer et flamber au calvados, ajouter le cidre et la crème. Laisser mijoter à feux doux.			
Beurre			kg	0,07	Ajouter les morceaux de polet et terminer la cuisson			
Pomme belchard			kg	0,50	POMMES COCOTTE			
Citrons (pièce)			Pièce	1,00	Rissoler les pommes cocotte			
Sucre cristal fin			kg	0,06	DRESSAGE			
Oignons grelots surgelé			kg	0,10	Dresser le poulet sur assiette avec les garniture autour et napper de sauce à la crème			
Champignons de paris			kg	0,10				
pommes cocotte								
Beurre			kg	0,10				
Pommes de terre B.F.15			kg	0,60				
Hygiène			Erreurs à ne pas commettre		Maitrise des Points critique		Conservation	

Fiche technique de fabrication N°2848

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

Prix de revient TTC par unité : 6,77 €

Prix de revient TTC Total : 27,09€

Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 2 382,41 KJ
Descriptif, argumentation :



Feuilleté aux poires caramélisées

Fiche technique de fabrication N°622

Pour Part(s)

Catégorie :

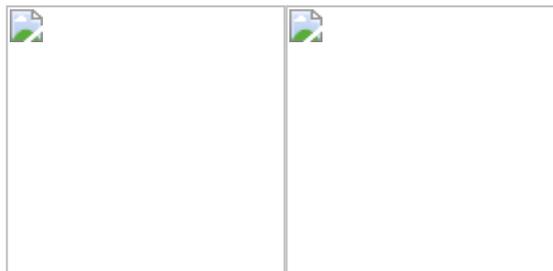
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,89 €

Prix de revient TTC Total : 7,57€

Produit allergène : Lait, Lait, Oeuf,



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 3 281,42 KJ
Descriptif, argumentation :

Denrées	Unité	Quantité	Progression	Réa.	Sur.
Pâte			FEUILLETAGE		
Margarine feuilletage	kg	0,23	1 Réaliser une pâte feuilletée a 6 tours		
Sel fin	kg	0,01			
Farine t45	kg	0,30	2 Détailler la pâte feuilletée en carrés de 12cm sur 12		
Oeufs	Pièce	1,00			
Appareil			3 Dorer laisser reposer au frais		
Sucre en poudre	kg	0,06			
Farine t45	kg	0,03	4 Cuire la pâte feuilletée, en fin de cuisson saupoudrer de sucre glace et laisser caraméliser.		
Oeufs	Pièce	2,00			
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	5 Après caramélisation sortir et refroidir		
Crème UHT 35%	L	0,13			
Poires caramélisées			APPAREIL		
Poire conférence	kg	0,40	6 Réaliser une crème pâtissière et refroidir		
Beurre	kg	0,02			
Sucre en poudre	kg	0,20	7 Réaliser une crème fouettée		
Calvados	Btelle	0,03			
Citrons	kg	0,10	8 Mélanger les deux crèmes		
Sauce Caramel			POIRES CAMELISEES		
Beurre	kg	0,05	9 Eplucher et citronner les poires Détailler en cubes		
Sucre en poudre	kg	0,10			
Crème UHT 35%	L	0,20	11 Sauter au beurre, en fin de cuisson ajouter le sucre et caraméliser, et flamber au calvados.		
			SAUCE CAMEL		
			12 Réaliser un caramel blond		
			13 décuire à la crème et réserver		
			DRESSAGE		
			13 Ouvrir les feuilletés en portefeuille		
			14 Garnir les feuilletés avec la crème et les cubes de poires		
			15 Saupoudrer de sucre glace et éventuellement décorer au fer		
			16 Poser le feuilleté sur assiette et entourer de sauce caramel		

