

# Brocolis Mornay

Fiche technique de fabrication N°1315

Pour  Part(s)

Catégorie :

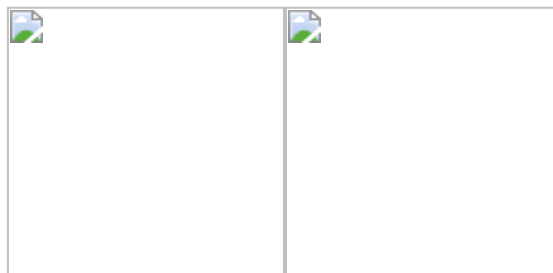
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,53 €

Prix de revient TTC Total : 6,10€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 646,75 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                  | Unité | Quantité                   | Progression   | Réa.         | Sur. |
|--------------------------|-------|----------------------------|---|--------------|------|
| <b>Base</b>              |       |                            | 1 <b>BASE</b>   |              |      |
| Gros sel                 | kg    | 0,00                       |   |              |      |
| Brocolis                 | kg    | 1,00                       | Nettoyer, laver   |              |      |
| <b>Sauce Mornay</b>      |       |                            |   |              |      |
| Beurre                   | kg    | 0,05                       | Cuire a l'anglaise. Rafraîchir. Egoutter délicatement   |              |      |
| Sel fin                  | kg    | 0,00                       | 2 <b>SAUCE MORNAY</b>   |              |      |
| Farine t45               | kg    | 0,05                       | Réaliser une sauce Mornay   |              |      |
| Oeufs                    | Pièce | 2,00                       | 3 <b>FINITION DRESSAGE</b>  |              |      |
| Emmental entier          | kg    | 0,05                       | Disposer les brocolis dans un plat beurré. Napper de sauce Mornay Saupoudrer de gruyère râpé. |              |      |
| Lait 1/2 écrémé          | L     | 0,50                       | Mettre a gratiner au four, finir sous la salamandre   |              |      |
| <b>Finition Dressage</b> |       |                            |   |              |      |
| Beurre                   | kg    | 0,02                       |   |              |      |
| Emmental entier          | kg    | 0,05                       |   |              |      |
| Hygiène                  |       | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique  | Conservation |      |

# Génoise aux fruits

Fiche technique de fabrication N°128

Pour  Part(s)

Catégorie :

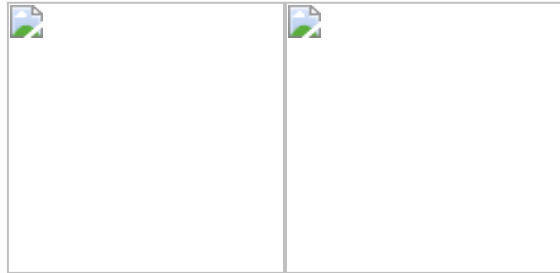
Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 1,10 €

Prix de revient TTC Total : 8,83€

**Produit allergène : Lait, Oeuf,**



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 1 740,12 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                       | Unité                      | Quantité                     | Progression  | Réa. | Sur. |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|--|------|------|
| <b>Génoise</b>                |                            |                              | <b>GENOISE</b>   |      |      |
| Sucre en poudre               | kg                         | 0,15                         | 1 Réaliser et cuire une génoise dans un moule rond                             |      |      |
| Farine t45                    | kg                         | 0,15                         |  |      |      |
| Oeufs                         | Pièce                      | 5,00                         | 2 Refroidir  |      |      |
| <b>Pâtisserie</b>             |                            |                              | <b>PATISSIERE</b>  |      |      |
| Sucre en poudre               | kg                         | 0,10                         | 3 Réaliser une crème pâtissière  |      |      |
| Vanille liquide               | L                          | 0,01                         |  |      |      |
| Cointreau                     | Btelle                     | 0,01                         |  |      |      |
| Oeufs                         | Pièce                      | 4,00                         |  |      |      |
| Fécule de maïs                | kg                         | 0,07                         | 4 Egoutter les fruits, conserver le sirop, les tailler en brunoise             |      |      |
| Lait 1/2 écrémé               | L                          | 0,50                         |  |      |      |
| <b>Garniture</b>              |                            |                              | <b>GARNITURE</b>   |      |      |
| Abricots au sirop 5/1         | boite                      | 0,10                         |  |      |      |
| Bigarreaux au sirop           | Boite                      | 0,10                         | 5 Détailler 2 abaisses par génoise   |      |      |
| Ananas sirop brises boite 4/4 | Boite                      | 0,10                         |  |      |      |
| <b>Décor</b>                  |                            |                              | <b>MONTAGE ET DECOR</b>  |      |      |
| Abricots au sirop 5/1         | boite                      | 0,03                         | 6 Puncher la première abaisse avec le sirop des fruits                         |      |      |
| Amandes hachées               | kg                         | 0,15                         | 7 Garnir de pâtissière et de fruits  |      |      |
| Bigarreaux au sirop           | Boite                      | 0,03                         |  |      |      |
| Nappage blond                 | kg                         | 0,10                         | 8 Recouvrir avec la deuxième abaisse et puncher                                |      |      |
| Ananas sirop brises boite 4/4 | Boite                      | 0,03                         |  |      |      |
| <b>Crème anglaise</b>         |                            |                              | 9 Napper le tour et coller les amandes hachées grillées                        |      |      |
| Sucre en poudre               | kg                         | 0,10                         |  |      |      |
| Vanille liquide               | L                          | 0,01                         | 10 Décorer le dessus en losange au sucre glace                                 |      |      |
| Cointreau                     | Btelle                     | 0,01                         |  |      |      |
| Oeufs                         | Pièce                      | 4,00                         |  |      |      |
| Lait 1/2 écrémé               | L                          | 0,50                         | 11 réaliser une crème anglaise   |      |      |
|                               |                            |                              |  |      |      |
|                               |                            |                              | <b>dressage</b>  |      |      |
|                               |                            |                              | 12 Génoise sur plat rond, entourée de crème anglaise, saucière de crème a part |      |      |
| Hygiène                       | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation   |      |      |

# MELON A L'ITALIENNE

Fiche technique de fabrication N°529

Pour  Part(s)

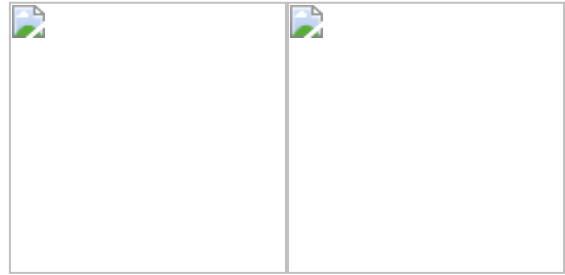
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,78 €

Prix de revient TTC Total : 3,12€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 8 011,76 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées                | Unité                      | Quantité                     | Progression  | Réa. | Sur. |
|------------------------|----------------------------|------------------------------|--|------|------|
| <b>Base</b>            |                            |                              | <b>BASE</b>  |      |      |
| Melons portion         | Pièce                      | 2,00                         | 1 Détailler le melon en quartier, et retirer la peau             |      |      |
| Beurre micro 10gr      | Pièce                      | 4,00                         |  |      |      |
| Jambon de pays tranché | Tranche                    | 4,00                         | 2 Disposer les quartiers en rosace sur une assiette              |      |      |
|                        |                            |                              | 3 Trancher le jambon en tranche très, fine et recouvrir le melon |      |      |
|                        |                            |                              | 4 Envoyer  |      |      |
| Hygiène                | Erreurs à ne pas commettre | Maitrise des Points critique | Conservation   |      |      |

# Pavé de lieu à l'unilatéral, beurre citronné

Fiche technique de fabrication N°1819

Pour  Part(s)

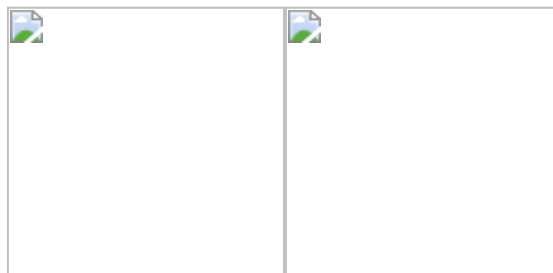
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 2,97 €

Prix de revient TTC Total : 11,90€



Valeur nutritionnelle pour 1 unité : 173,59 KJ  
Descriptif, argumentation :

| Denrées             | Unité                      | Quantité | Progression   | Réa.         | Sur. |
|---------------------|----------------------------|----------|---|--------------|------|
| <b>Base</b>         |                            |          | <b>Base</b>   |              |      |
| Sel fin             | kg                         | 0,00     | Désaletter et portionner les filets de lieu                                 |              |      |
| Filet de lieu frais | kg                         | 0,60     |   |              |      |
| Poivre blanc        | kg                         | 0,00     |   |              |      |
| <b>Cuisson</b>      |                            |          | <b>Cuisson</b>  |              |      |
| Huile de tournesol  | L                          | 0,04     | Sauter meunière sur la peau et retourner une minute avant la fin de cuisson |              |      |
| Beurre              | kg                         | 0,04     |   |              |      |
| Farine t45          | kg                         | 0,02     |   |              |      |
| <b>Sauce</b>        |                            |          | <b>Sauce</b>  |              |      |
| Beurre              | kg                         | 0,10     | Réaliser un beurre citronné   |              |      |
| Pulco citron        | btelle                     | 0,04     |   |              |      |
| <b>Décors</b>       |                            |          | <b>Décors</b>   |              |      |
| Citrons             | kg                         | 0,04     | Décorer avec le persil frit et des rondelles de citron cannelées            |              |      |
| Persil botte        | Botte                      | 0,20     |   |              |      |
| Hygiène             | Erreurs à ne pas commettre |          | Maitrise des Points critique  | Conservation |      |

# Riz Basmati

Fiche technique de fabrication N°251

Pour  Part(s)

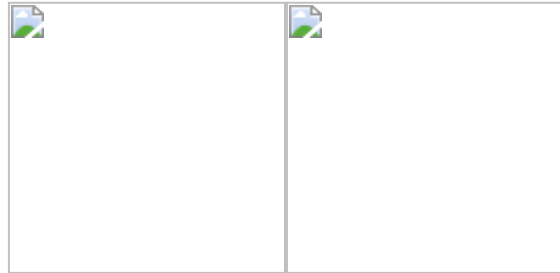
Catégorie :

Sous-Catégorie :

Auteur :

Prix de revient TTC par unité : 0,26 €

Prix de revient TTC Total : 1,04€



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

| Denrées         | Unité                      | Quantité | Progression   | Réa.         | Sur.     |
|-----------------|----------------------------|----------|---|--------------|----------|
| <b>Base</b>     |                            |          | <b>BASE</b>   |              |          |
| Riz basmati     | kg                         | 0,24     | Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide, changer l'eau.<br>Mettre le riz dans une russe et ajouter l'eau froide 1 cm au dessus du riz                               | 00:05:00     | 00:10:00 |
| Gros sel        | kg                         | 0,00     |   |              |          |
| <b>Finition</b> |                            |          |   |              |          |
| Beurre          | kg                         | 0,02     | 1 Porter à ébullition, puis mettre le feu le plus doux possible couvrir et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'eau.<br>Couper le feu et laisser gonfler le riz |              |          |
| Sel fin         | kg                         | 0,00     | 2 égrener au beurre et rectifier l'assaisonnement   |              |          |
|                 |                            |          | 3 Dresser en légumier   |              |          |
| Hygiène         | Erreurs à ne pas commettre |          | Maitrise des Points critique  | Conservation |          |

