

Brocolis Mornay

Fiche technique de fabrication N°1315

Pour Part(s)

Catégorie :

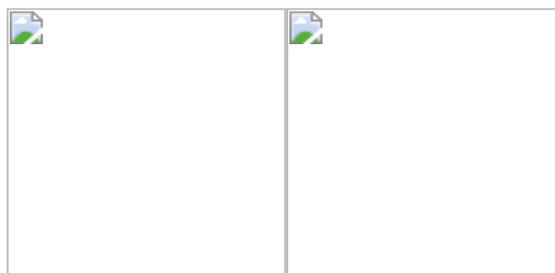
Sous-Catégorie :

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.
Base			1 BASE		
Gros sel	kg	0,00			
Brocolis	kg	1,00	Nettoyer, laver		
Sauce Mornay					
Beurre	kg	0,05	Cuire a l'anglaise. Rafraîchir. Egoutter délicatement		
Sel fin	kg	0,00	2 SAUCE MORNAY		
Farine t45	kg	0,05	Réaliser une sauce Mornay		
Oeufs	Pièce	2,00	3 FINITION DRESSAGE		
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		
Finition Dressage					
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 :

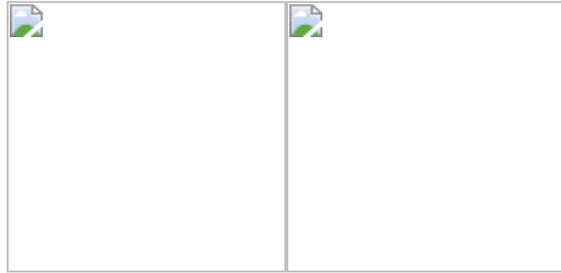
Sous-Catégorie :

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.
Génoise			GENOISE		
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		
Pâtissière			PATISSIERE		
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			
Garniture			GARNITURE		
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			
Décor			MONTAGE ET DECOR		
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			
Crème anglaise			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		
			dressage		
			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)

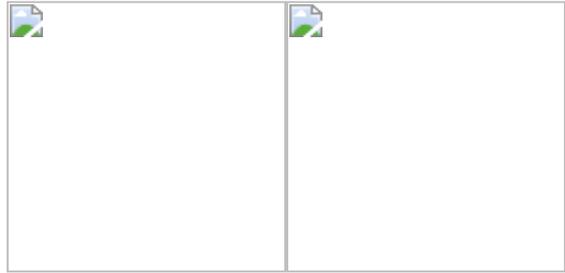
Catégorie :

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.
Base			BASE		
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)

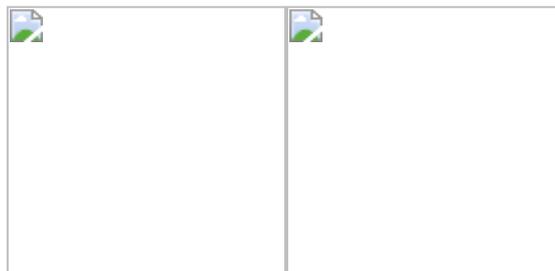
Catégorie :

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.
Base			Base		
Sel fin	kg	0,00	Désarettter et portionner les filts de lieu		
Filet de lieu frais	kg	0,60			
Poivre blanc	kg	0,00			
Cuisson			Cuisson		
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			
Sauce			Sauce		
Beurre	kg	0,10	Réaliser un beurre citronné		
Pulco citron	btelle	0,04			
Décors			Décors		
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)

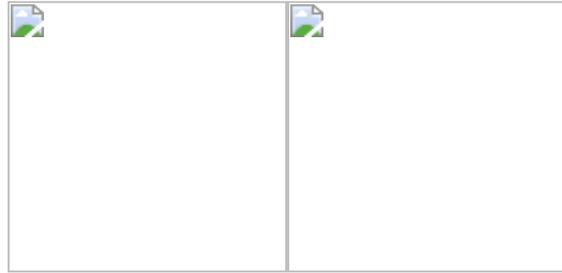
Catégorie :

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.
Base			BASE		
Riz basmati	kg	0,24	Rincez le riz plusieurs fois à l'eau froide, changer l'eau. 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			
Finition					
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. 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		

