

Valorisation:

TTC

Type de prix:

Prix moyens

| Code FT    | Libellé fiche       | Type  | Portions | Unité portion | Coût port. | Date MAJ   |
|------------|---------------------|-------|----------|---------------|------------|------------|
| FC08000045 | L'HARMONIE ACIDULÉE | Fiche | 8        | PN PORT.      | 1,363      | 25/03/2024 |

## Composants

| F | Code compo. | Composant                        | Unité | Qte Brute | % Perte | Qte Nette | Coût TTC |
|---|-------------|----------------------------------|-------|-----------|---------|-----------|----------|
| A | ABBUN11978  | CITRON JNE A DILUER 70 CL        | LIT   | 0,240     | 0,000   | 0,240     | 1,129    |
| A | ADFFI07524  | CITRON VERT 1EG                  | KG    | 0,180     | 0,000   | 0,180     | 0,758    |
| A | ADESN00008  | SUCRE SEMOULE                    | KG    | 0,360     | 0,000   | 0,360     | 0,402    |
| A | ADOMN00010  | BEURRE DOUX FR                   | KG    | 0,400     | 0,000   | 0,400     | 2,840    |
| A | ADOPN14319  | OEUF COQUILLE 53/63 PPA BBC FR   | UNIT  | 8,000     | 0,000   | 8,000     | 1,755    |
| A | ADEYN00035  | GELATINE AGAR AGAR               | KG    | 0,008     | 0,000   | 0,008     | 2,515    |
| A | ADL5I07298  | BETTERAVE CUBE 5EG               | KG    | 0,250     | 0,000   | 0,250     | 0,219    |
| A | ADFFI15214  | FRAISE UE 1EG                    | KG    | 0,250     | 0,000   | 0,250     | 0,789    |
| A | ADSFN00013  | RHUBARBE RGE IQF SURG            | KG    | 0,100     | 0,000   | 0,100     | 0,299    |
| A | ADECN00070  | VINAIGRE BLC ALCOOL              | LIT   | 0,025     | 0,000   | 0,025     | 0,008    |
| A | ADECN00069  | VINAIGRE BALSAMIQUE MODENE IGP   | LIT   | 0,025     | 0,000   | 0,025     | 0,062    |
| A | ADECN00142  | VINAIGRE VIN FRAMB               | LIT   | 0,025     | 0,000   | 0,025     | 0,033    |
| A | ADECN00011  | EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER    | KG    | 0,002     | 0,000   | 0,002     | 0,017    |
| A | ADECN22396  | EPICE BADIANE ENTIER SACHET 50 G | KG    | 0,002     | 0,000   | 0,002     | 0,060    |
| A | ADELN00013  | FARINE BLE T55                   | KG    | 0,030     | 0,000   | 0,030     | 0,016    |
| A | ADSRN32770  | BISCUIT CUILLER FEUILLE SURG     | UNIT  | 0,500     | 0,000   | 0,500     | 3,344    |

Total coûts composants:

14,245

Total coûts en % composants:

0,000

Coûts FT pour 100% des port.:

14,245

Coûts d'une portion:

1,781

## Commenaires FT

**Crèmeux de citron**

Dans une casserole mettre le jus de citron et les zestes de citron vert le sucre les œufs frais et l'agar agar. Fouetter à feu doux jusqu'à épaississement 82°c hors du feu pour le refroidissement jusqu'à 60°c puis ajouter le beurre mou progressivement. Ensuite lisser au mixeur plongeur. Mettre au frais

**Pickles de fraises rhubarbe**

Tailler les fraises et la rhubarbe en brunoise réserver. Faire le mélange eau, vinaigre blanc, vinaigre de framboise, vinaigre balsamique avec un grain de poivre écraser une badiane, 2g de cannelle.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Déglacer avec le mélange de vinaigre. Laisser cuire 2 min verser le mélange encore chaud sur le mélange fraises rhubarbe, laisser infuser une nuit si possible.

**Biscuits cuiller**

Faire sécher au four 200g de biscuits cuiller. Laisser refroidir. Mixer avec du beurre étaler entre 2 feuilles de silpat. Laisser prendre en cellule puis emporte-pièce à la taille voulue. Repasser au four à 100°c 10min. Laisser refroidir.

**Insert biscuit cuiller**

Emporte-pièces le biscuit a la cuiller qui servira d'insert. Mettre entre 2 plaques. Puis à sécher au four 100°c pendant 10 min laisser refroidir.

**Coulis de fraise**

Mixer 100 g de fraises, faire bouillir avec l'agar agar. Refroidir pour réaliser le 2em insert.

**Gel de betterave**

Mixer 200g de betterave cuite passer au tamis faire bouillir avec l'agar agar débarrasser sur feuille silpat laisser prendre en cellule de refroidissement. Ensuite découper à l'emporte-pièce de la taille voulue

**Tuile de betterave**

Mixer 50g de betteraves cubes passer au tamis mélanger à 30g de farine et 25g de blanc d'œufs

Pocher sur des empreintes silicone cuire au four 7min à 170°c et laisser refroidir

**Montage du crèmeux citron**

Dans un moule en silicone poché le crèmeux citron uniformément. Mettre l'insert coulis de fraise puis remettre une couche de crèmeux citron. Pour finir mettre l'insert biscuit cuiller finir de remplir le moule avec le crèmeux citron. Faire prendre en cellule de refroidissement jusqu'à surgélation complète.

**Réaliser le dressage**

Mettre le biscuit cuiller au fond de l'assiette. Démouler le crèmeux. Mettre le pickles de fraises rhubarbe préalablement égoutter sur le biscuit poser le crèmeux dessus poser une fine couche de gel a la betterave puis déposer la tuile a la betterave dessus au tour de l'assiette déposer des gouttes de coulis de fraise.

**Prestation associée:**

| Code prestation | Libellé prestation  | Px vente TTC |
|-----------------|---------------------|--------------|
| FC08000045      | L'HARMONIE ACIDULÉE | 1,69         |

**Photographie associée:**

Pas d'image associée

**Liste globale des articles nécessaires**

| Code Art.  | Libellé Article                  | Qte nécessaire Expl |       | Qte nécessaire Cdt |       | Stock Théo | Qte à Cmder |
|------------|----------------------------------|---------------------|-------|--------------------|-------|------------|-------------|
|            |                                  | Qte                 | Unité | Qte                | Unité |            |             |
| ADL5I07298 | BETTERAVE CUBE 5EG               | 0,250               | KG    | 0,250              | KG    | 4,000      |             |
| ADOMN00010 | BEURRE DOUX FR                   | 0,400               | KG    | 0,400              | KG    | 31,500     |             |
| ADSRN32770 | BISCUIT CUILLER FEUILLE SURG     | 0,500               | UNIT  | 0,500              | UNIT  | 5,000      |             |
| ABBUN11978 | CITRON JNE A DILUER 70 CL        | 0,240               | LIT   | 0,343              | BT.   | 0,000      | 0,343       |
| ADFFI07524 | CITRON VERT 1EG                  | 0,180               | KG    | 0,180              | KG    | 0,000      | 0,180       |
| ADECN22396 | EPICE BADIANE ENTIER SACHET 50 G | 0,002               | KG    | 0,040              | SAC   | 0,000      | 0,040       |
| ADECN00011 | EPICE CANNELLE MOULUE FLAPPER    | 0,002               | KG    | 0,006              | BTE   | 2,000      |             |
| ADELN00013 | FARINE BLE T55                   | 0,060               | KG    | 0,060              | KG    | 0,000      | 0,060       |
| ADFFI15214 | FRAISE UE 1EG                    | 0,250               | KG    | 0,250              | KG    | 0,000      | 0,250       |
| ADEYN00035 | GELATINE AGAR AGAR               | 0,008               | KG    | 1,000              | SAC   | 0,000      | 1,000       |
| ADOPN14319 | OEUF COQUILLE 53/63 PPA BBC FR   | 8,000               | UNIT  | 8,000              | UNIT  | 60,000     |             |
| ADSFN00013 | RHUBARBE RGE IQF SURG            | 0,100               | KG    | 0,100              | KG    | 1,000      |             |
| ADESN00008 | SUCRE SEMOULE                    | 56,520              | KG    | 56,520             | KG    | 17,000     | 39,520      |
| ADECN00069 | VINAIGRE BALSAMIQUE MODENE IGP   | 1,900               | LIT   | 1,900              | BT.   | 0,000      | 1,900       |
| ADECN00070 | VINAIGRE BLC ALCOOL              | 2,450               | LIT   | 1,633              | BT.   | 10,000     |             |
| ADECN00142 | VINAIGRE VIN FRAMB               | 0,025               | LIT   | 0,025              | BT.   | 0,000      | 0,025       |

## L'HARMONIE ACIDULÉE

| Avec allergènes |                                     |                                     | <input checked="" type="checkbox"/>  |                                     |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Sans allergènes |                                     |                                     | <input type="checkbox"/>             |                                     |                                     |
| Indéfini        |                                     |                                     | <input type="checkbox"/>             |                                     |                                     |
| Allergènes      | P                                   | Trc                                 | Allergènes                           | P                                   | Trc                                 |
| Céréales Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Fruits à coques<br>Amnades noisettes | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustacés       | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Céleri                               | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Oeufs           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Moutarde                             | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Poissons        | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Sésame                               | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachides       | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            | Anhydride sulfureux<br>sulfites      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Soja            | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | Lupin                                | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Lait Lactose    | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | Mollusques                           | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

| Bilan nutritionnel |           |              |
|--------------------|-----------|--------------|
| Libellé            | Pour 100g | Par portions |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |
|                    | 0,00      | 0,00         |

| Ingrédients |
|-------------|
|             |

| Nutriscore |   |   |   |   |
|------------|---|---|---|---|
| A          | B | C | D | E |