|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TITRE**  **Tarte aux pommes par assemblage** | | | | **DATE:**  Pour 4 portionsC:\Documents and Settings\Frédéric\Bureau\2BT 2015-2016\Module 3 - Brasserie\S01 - dossier restauration, tartes au pommes\TARTE POMME ASSEMBLAGE.JPG | | | | | **Nbre de Cvts : 4** | | | **Code :** | | | **Auteur** | |
| **DESCRIPTIF :**  Tarte en pâte brisée, garnie de marmelade de pommes et de pommes émincées cuites au four | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **APPORTS NUTRITIONNELS :** | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| **PHASES ESSENTIELLES** | **DENREES** | | | | | | | | | | | VALORISATION | | | | |
|  | NATURE | U. | A | B | | C | | D | | E | Total | | PU  HT | | | PT  HT |
| **A/ Elément de base :**  Pâte brisée  **B/ Elément garniture(s) :**  Compote aux pommes  Pommes  **C/Elément de décors :**  Nappage  **D/Autres**  Chemisage des cercles | POISSONNERIEBOUCHERIE **TRIPERIE**  **CREMERIE**  **Beurre**  **FRUITS LEGUMES**  **Compote de pommes**  **Pommes Granny Smith**  **Citron**  **ECONOMAT**  **Farine**  **CAVE**  **DIVERS**  **Nappage**  **Pâte brisée** | Kg  Boite 4/4  Kg  Pièce  Kg  Kg  Pièce | 1 | 0.25  0.3  0.25 | | 0.07 | | 0.005  0.005 | |  | 0.005  0.25  0.3  0.25  0.005  0.07 | | 4.36  1.64  1.36  0.24  0.64  2.48  1.47 | | | 0.02  0.41  0.41  0.07  0.01  0.17  1.47 |
| **DRESSAGE : Sur plat rond inox avec papier dentelle** | | | | | | | TOTAL DENREES | | | | | | | 2.56 | | |
|  | | | | | | | ASSAISONNEMENTS  2% | | | | | | | 0 | | |
|  | | | | | | | COUT MATIERES | | | | | | | 2.56 | | |