



SOURCE DE FICHES TECHNIQUES TS2 B1

groupe 1 Application 2016/17

publié le 03/09/2016

Descriptif :

Dans cette rubrique vous trouverez les fiches techniques qui vous seront utiles dans la préparation des Travaux pratiques à l'application.

Documents joints

-  [verrine_rhubarbe_mousse_reglisse_fruits_rouges_opaline-2](#) (Excel de 679.5 ko)
-  [tomate_iceberg_vinaigrette_de_casserons_jus_de_basilic_version_ab-2](#) (Excel de 42.8 ko)
-  [rouget_barbet_a_la_plancha_canelloni_d_herbe_au_greuil_de_brebis](#) (Excel de 788.4 ko)
-  [pigeonneau_en_trois_facons tomates_confites_pommes_bouchon](#) (Excel de 146 ko)
-  [compression_de_tourteau_avocat_tropical_mangue_acidulee-2](#) (Word de 1.5 Mo)
-  [noix_de_saint_jacques_contisees_de_truffes_risotto_jus_tranche_de_volaille](#) (Excel de 93.5 ko)
-  [cromesquis_de_brie_truffe_courgettes_cuites_au_sel_betterave_au_baume_de_bouteville](#) (Excel de 93.5 ko)
-  [creme_glacee_celeri_rave_et_truffre_rafraichie_au_cognac_xo](#) (Excel de 91.5 ko)
-  [supreme_de_volaille_en_basse_temp](#) (Excel de 2.3 Mo)
-  [sphere_chocolat_mousse_banane_ganache_chocolat_blanc_truffee_fressinette_version_sauce_chocolat_chaud](#) (Excel de 4.9 Mo)
-  [bouchee_de_foie_gras_au_pineau_et_truffe](#) (Excel de 2.3 Mo)
-  [tsukune_shiraae_et_nanbanzuke_de_maigre](#) (Excel de 42.8 ko)
-  [soupe_miso_de_volaille_daurade_sashimi_shiso](#) (Excel de 85.5 ko)
-  [dorayaki_au_the_matcha_et_azukis_sorbet_yuzu_et_jus_de_mangue](#) (Excel de 88 ko)
-  [nikujyaga_de_boeuf](#) (Excel de 2.7 Mo)
-  [nigiri_maki_california_roll_et_rainbow_sushi](#) (Excel de 2.7 Mo)



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.