

Saute de volaille BIO aux Olives (x26)

Fabrication du jeu. 20/07/2023
 Consommation du lun. 24/07/2023

Fiche N° 20124

Famille : Volaille/Lapin/Gibier

Sous-Famille : Volaille sautée

Opérateur	Matériel	T° de cuisson	Temps de cuisson	Heure début cuisson	Heure fin cuisson	T° à cœur fin de cuisson

Refroidissement	1er cycle				2e cycle				3e cycle			
Opérateur	H début	T° début	H fin	T° fin	H début	T° début	H fin	T° fin	H début	T° début	H fin	T° fin

Ingrédients	Qté 2139 Adultes	Quantité	UC
Poids/Portion (g)	175		
Sauté de dinde BIO s/os s/peau 30/60 g	246,8406	246,8406	KG
Huile de tournesol 1 lt	2,1390	2,1390	LT
Oignon en Dés sg 2,5 kg	21,3900	21,3900	KG
Brunoise de légumes sg 2,5 kg	10,6950	10,6950	KG
Ail haché sg sachet 250 g	0,2139	0,2139	kg
Vin blanc en cubi de 5 Lt qualité sup	3,2085	3,2085	LT
Farine BIO Local	2,5668	2,5668	KG
Exsudat de cuisson de Viande	42,7800	42,7800	LT
Crème stérilisé liquide UHT 35% 10 lt	21,3900	21,3900	LT
Olive verte dénoyautée 30/33 bt 5/1	21,3900	21,3900	kg
Sel gros gris de Guérande 5 kg	2,2887	2,2887	KG
Poivre blanc moulu bt 425 g	0,0021	0,0021	kg
Mélange 5 baies bt	0,0021	0,0021	kg
Clou de girofle bt 280 g	0,0000	0,0000	kg
Baies de genièvre bt 150 g	0,0000	0,0000	kg
Poids total (kg)	374,91	374,91	KG

Saute de volaille BIO aux Olives - Fiche N° 20124

-Fiche ré-écrite le 14 novembre 2022

La veille

* au décartonnage / prétraitement :

Traiter les produits suivant les protocoles définis dans l'agrément de l'ACD

Vérifier les DLC et n° de lot.

- Le jour de production : * en zone cuisson :

Cuisson de la viande

- Mettre à bouillir 80 L d'eau, ajouter environ 50kg de sauté de volaille.

-Saler et mettre des épices dans le bouillon.

-Mélanger ,laisser cuire environ 5 mns.

-Décanter la viande avec une araignée, mettre en cuvier.

-Faire des gastro de 2.5 kg viande

-Mettre les gastro au four à +80°C avec 40% d'humidité.

-Faire une brochette avec la sonde du four

-Monter à +75°C à coeur

**** Cuisson de la sauce**

-Mettre dans le firex les oignons,laisser compoter

-Ajouter la brunoise et l'ail,laisser cuire

-Déglacer au vin blanc

-Baisser la température du firex

-Ajouter la crème.

-Prévoir un blanc avec le jus de volaille maison

*lier à 40g par litre *

-Prévoir 1.5l de sauce par gastro

-Monter à ébullition 10mn.

-Eteindre le firex

-Ajouter les olives

-Vérifier assaisonnement et quantité

-Ajouter le sel du poids de la viande

3g au kilo de viandes

-Mettre la sauce sur la viande et mélanger

-Mettre un couvercle préalablement étiqueter

- Refroidir en cellule (- de 10° à coeur en moins de 2 heures).

- Ranger en chambre de répartition

- Remplir la fiche technique.