CODE

Panini Gersois

base 1

Descriptif

Panini au magret fumé, compotée d'oignons au piment d'Espelette, tomates confites.

Coût portion:	2,34
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique

A: Préparer le pain et la compotée d'oignon :
Plaquer et décongeler le pain. Filmer et identifier.
Colorer les oignons surgelés à l'huile d'olive. Assaisonner et parfumer au piment d'Espelette.
Refroidir en cellule et réserver au froid. Filmer, identifier.

B : Garnir le panini :
Ouvrir le pain horizontalement. Garnir avec la compotée d'oignon au piment d'Espelette.
Déposer les tranches de magret fumé dans le panini. Placer les pétales de tomate confite concassée dessus. Filmet et étiqueter le lot.

C: Terminer le sandwich :
Cuire le panini dans la presse à panini. Dresser dans le sac à sandwich.

DENREES

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
Boucherie									
Magret fumé tranché	Kg	0,05					0,05	27,194	1,3597
ECONOMAT									
Piment espelette	Kg	0,001					0,001	60	0,06
Huile d'olive	Litre	0,002					0,002	6,54	0,0131
Tomates confites	Kg		0,04				0,04	13,83	0,5532
SURGELES									
Oignon émincé surg	Kg	0,025					0,025	1,8	0,045
Pain à panini	Pièce	1					1	0,3	0,3

Valorisation

Total denrées:	2,33
Assaisonnement 2%	0
Coût matières:	2,34

Techniques en œuvre

DRESSAGE