

CODE

Panini aux trois fromages

base

1

Descriptif

Panini aux trois fromages (Gorgonzola, chèvre, mozzarella)

Coût portion:	1,56
Coef Mult:	
Prix de vente:	

Technique

A: Préparer le pain :
Plaquer le pain et décongeler en armoire froide positive. Ouvrir horizontalement le pain. Filmer et identifier.

B: Garnir les pains :
Déconditionner la concassée de tomate. Egoutter, assaisonner, parfumer d'origan et réserver au froid. Etiqueter. Garnir le fond du pain de concassée de tomate.
Déposer le gorgonzola, le fromage de chèvre et la mozzarella en tranches. Refermer, filmer et étiqueter le lot.

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

DENREES

Valorisation

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	TOTAL	Valorisation	
								P.U. H.T.	P.T. H.T.
Boucherie									
Bof									
fromage de Chevre Tranché DAVIGEL	kg	0,025					0,025	13,56	0,339
Mozarella Tranchée DAVIGEL	kg	0,05					0,05	10,56	0,528
Gorgonzola	kg	0,025					0,025	8,19	0,2048
ECONOMAT									
Panini	Pièce	1					1	0,3	0,3
Origan	Kg			0,001			0,001	40	0,04
Concassée de tomate PAI Appertis	Kg		0,06				0,06	2	0,12

Techniques en œuvre

DRESSAGE

Total denrées:	1,53
Assaisonnement 2%	0,03
Coût matières:	1,56