CODE

Panini Vosgien

base 1

Descriptif

Panini au jambon fumé, fromage de chèvre, tomates, ail des Ours.

Coût portion:	1,12
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 panini :
Tartiner l'intérieur d'ail des ours. Ajouter la concassée de tomate égouttée. Placer les tranches de jambon cru fumé.
Dresser dessus les tranches de fromage de chèvre frais.
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

NATURE	*Unité*	A	B	C	D	E	*Valorisation* TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.
Boucherie									
Jambon fumé tranché	Kg		0,04				0,04	7,57	0,3028
Bof									
Fromage de chèvre tranché DAVIG	Kg	0,025					0,025	13,56	0,339
ECONOMAT									
Panini	Pièce	1					1	0,3	0,3
Concassée de tomate	Kg		0,06				0,06	2	0,12
Ail	Kg		0,002				0,002	12	0,024
Persil frais	Botte		0,01				0,01	1,5	0,015

Total denrées:	1,1
Assaisonnement 2%	0,02
Coût matières:	1,12

Techniques en œuvre

DRESSAGE