










Appellation: Paëlla vapeur (Restauration Collective)		Date création	pour	Type	Auteur						
		07/10/2018	30 cts		Franck Pouffet www.cuisine-virtuelle.com/moodle						
<p>Descriptif: Proportion pour une plaque gastronomique 2/1 (H 6cm par 65L/45L cm) L'avantage de la normalisation des contenants (bac GN) permet d'avoir plus de maîtrise comme vous disposez de la "masse" et de la "vitesse" de transfert calorique systématiquement identique d'une cuisson à une autre... ! Tous les process de "Recettes et Techniques en restauration collective" Edition BoD respectent ce principe. Les proportions sont à adapter aux contenants et au public. Cette fiche technique permet de servir 30 portions de 360g.</p> <p>Note de l'auteur: Après cuisson la plaque fait 11 kg (la cuisson vapeur ajoute juste 140g d'eau). Après plus de 2h30 d'étuve il n'y a pas d'agglomération du riz et le produit reste humide ce qui est le principal avantage de cette technique. (Prévoir un bouillon corsé) Vous pouvez garder quand même un peu de bouillon pour ceux qui souhaitent plus de "jus"!... Le vinaigre aide un peu à fixer l'amidon du riz. Cette technique, la première que j'ai imaginée, est issue d'une certaine manière de la parfumerie. On recherche la réaction de Maillard à la fin, pas au début avec l'idée de garder l'amidon dans le riz. Pour en savoir plus rendez-vous sur le forum de cuisine-virtuelle.com chapitre ETUDES : "restauration collective technique". Vous pourrez compter 40 minutes pour un montage de 400 couverts. Nettoyage de la zone de production : 5 minutes. La consommation des fluides est réduite par le process en four. L'ergonomie est optimale car les contenants de fabrication sont utilisés pour la distribution et la cuisson vapeur réduit le temps de nettoyage des bac GN à la plonge.</p>		      									
<p>Apport nutritionnel: 169 K/cal pour 100g</p> <p>Protéines 8,9 g / Glucides 22,4 g / Lipides 4,6 g</p>		<p>Coût matières total HT 31,77 €</p> <p>Coeff multiplicateur 8,00</p> <p>Prix de vente / Portion HT 8,47 €</p>									
TECHNIQUES		DENREES					valorisation				
		NATURE	U	1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
<p>1) Faire le bouillon avec le concentré de crustacés, le bouillon de volaille, colorant paella, piment, ail déshydraté et le vinaigre soit 3,6 litres pour une plaque GN2/1</p> <p>2) Disposer le riz dans les plaques, graisser avec l'huile d'olive et disposer les oignons séchés.</p> <p>3) Monter les plaques en disposant dans l'ordre : les supions, les petits pois, les poivrons, les moules, les ailerons, les crevettes, le chorizo. (garder au centre les produits les plus sensibles pour retarder au plus la cuisson)(vous pouvez utiliser du poulet frais aussi ! A cuire ou refroidir juste avant le montage !...)</p> <p>4) Mouiller avec 3,4 litres de bouillon, cuire au four en vapeur pendant 30 minutes puis 10 à 15 minutes en chaleur sèche.</p> <p>5) Rajouter un filet d'huile d'olive pour la brillance à la sortie du four. Mélanger et filmer avec cellophane ou couvercle puis stocker en étuve à 63°C</p> <p>6) Percer le film cellophane 5 minutes avant la distribution</p>		<p>Boucherie</p> <p>Chorizo kg 0,40</p> <p>Surgelés</p> <p>Supion kg 0,30</p> <p>Crevette rose entière kg 0,50</p> <p>Moule entière kg 1,00</p> <p>Ailerons de poulet kg 2,00</p> <p>Petit pois kg 0,30</p> <p>B.O.F</p> <p>Fruits Légumes</p> <p>Poivron rouge kg 0,10</p> <p>Poivron vert kg 0,10</p> <p>Économat</p> <p>Concentré de crustacé kg 0,03</p> <p>Bouillon de volaille kg 0,03</p> <p>Piment fort kg 0,01</p> <p>Colorant paella kg 0,02</p> <p>Sel Poivre</p> <p>Riz long américain kg 2,50</p> <p>Vinaigre rouge l 0,05</p> <p>Ail déshydraté kg 0,03</p> <p>Oignons rissolés kg 0,08</p> <p>Huile d'olive l 0,01</p>									
Dressage: Vérifier votre t° à la distribution en début et fin de service (le mieux étant par sonde à cœur) Vous devrez rester à plus de 63°C / Elaborer dans votre Plan de Maîtrise							Total denrées: 31,15 €				
							Assaisonnement 2%: 0,62 €				
							Coût matières total: 31,77 €				