



*3 recettes AVEC UN SUPER "COEF"
pour votre cuisine*

FICHES TECHNIQUES



*Ratio
du Chef*



Anny Zipmayer

Conceptrice

contact@ratioduchef.com



Trois Fiches techniques chiffrées et affichage cuisine

Proposées par



Loïc Paugain

Chef-Restaurateur

Le Clos des Sens

le Clos des Sens

Restaurant

10 Route Nationale - 68440 Schlierbach

Réalisées avec *Ratio du Chef*
Le logiciel de calcul de vos coûts
matière cuisine

www.ratioduchef.com

Ratio du Chef - 61 rue Vauban 68000 Mulhouse - 03 67 61 01 99



Terrine de Saint Jacques et oeufs d'avruga

SAINT JACQUES COQUILLE 25KG	10 kg
BLANC D'ŒUF	0.25 l
CREME	0.5 l
OEUF DE HARENG	150 gr
NOIX CERNEAU	250 gr

terrine de saint jacques / 20 portions

1. décoquiller 10kg de saint jacques coquille 25KG
2. rincer et dégorger 2h dans l'eau glacée
3. prendre 800g de coquille les thermomixer et ajouter 0.25l de blanc d'oeuf puis saler et poivrer
4. émulsionner avec 50cl de crème
5. pocher sur papier film, au milieu mettre une rangée, soit 250 gr de noix cerneau et 150g d'oeufs de hareng repartis dans les terrines

SHISO	1 pièce
ROQUETTE	20 gr
PIGNON DE PIN	20 gr
SAINT JACQUES COQUILLE 25KG	1 kg

garniture terrine / 6 portions

1. 1 pièce de shiso
2. 20gr roquette
3. 20gr de pignons de pin
4. 1kg de saint jacques coquille 25kg

vinaigre de coing	10 cl
MOU TARDE A L'ANCIENNE	30 gr
HUILE DE TOURNESOL	20 cl
HUILE D'OLIVE	10 cl

vinaigrette / 10 portions

1. mélanger 10cl de vinaigre de coing avec 30g de moutarde à l'ancienne, 20cl d'huile de tournesol et 10cl d'huile d'olive
2. assaisonner

OIGNON ROUGE	1000 gr
VINAIGRE BLANC	100 cl
MIEL	100 gr
POIVRE ANDALIMAN	5 gr
FEUILLE DE LAURIER	2 gr

pickles oignons rouges / 100 portions

1. Eplucher 1 KG d'oignon rouge
2. Tailler comme souhaité

Marinade : bouillir 1 l de vinaigre blanc + 100 gr de miel de fleurs.
Verser sur les lanières + 5 gr de poivre Andaliman + 2 feuilles de laurier

COURGE BUTTERNUT	1 kg
VINAIGRE BLANC	100 cl
MIEL	100 gr
POIVRE ANDALIMAN	5 gr
FEUILLE DE LAURIER	2 gr

pickles de courges / 100 portions

1. Eplucher 1 KG de courge butternut
2. Les tailler comme souhaité

Marinade : bouillir 1 l de vinaigre blanc + 100 gr de miel de fleurs.
Verser sur les lanières + 5 gr de poivre Andaliman + 2 feuilles de laurier



Le Clos des Sens, Entrées froides

Terrine de Saint Jacques et oeufs d'avruga

Prix de vente / unité :	16.36 € HT (18.00 € TTC)
Coût matière total / unité (+ 2% FORFAIT DIVERS) :	4.26 € HT
Coef. :	3.84
Ratio :	26.04 %
Marge brute :	12.10 € HT

Masse(s)

SAINT JACQUES COQUILLE 25KG	10 kg	35.00
BLANC D'ŒUF	0.25 l	0.99
CREME	0.5 l	1.54
OEUF DE HARENG	150 gr	18.95
NOIX CERNEAU	250 gr	4.13

SHISO	1 pièce	1.30
ROQUETTE	20 gr	0.12
PIGNON DE PIN	20 gr	0.48
SAINT JACQUES COQUILLE 25KG	1 kg	3.50

vinaigre de coing	10 cl	0.90
MOUTARDE A L'ANCIENNE	30 gr	0.05
HUILE DE TOURNESOL	20 cl	0.26
HUILE D'OLIVE	10 cl	0.49

OIGNON ROUGE	1000 gr	1.00
VINAIGRE BLANC	100 cl	0.43
MIEL	100 gr	0.85
POIVRE ANDALIMAN	5 gr	1.36
FEUILLE DE LAURIER	2 gr	0.01

COURGE BUTTERNUT	1 kg	1.50
VINAIGRE BLANC	100 cl	0.43
MIEL	100 gr	0.85
POIVRE ANDALIMAN	5 gr	1.36
FEUILLE DE LAURIER	2 gr	0.01

terrine de saint jacques / 20 portions

- décoquiller 10kg de saint jacques coquille 25KG
- rincer et dégorger 2h dans l'eau glacée
- prendre 800g de coquille les thermomixer et ajouter 0.25l de blanc d'oeuf puis saler et poivrer
- émulsionner avec 50cl de crème
- pocher sur papier film, au milieu mettre une rangée, soit 250 gr de noix cerneau et 150g d'oeufs de hareng repartis dans les terrines

garniture terrine / 6 portions

- 1 pièce de shiso
- 20gr roquette
- 20gr de pignons de pin
- 1kg de saint jacques coquille 25kg

vinaigrette / 10 portions

- mélanger 10cl de vinaigre de coing avec 30g de moutarde à l'ancienne, 20cl d'huile de tournesol et 10cl d'huile d'olive
- assaisonner

pickles oignons rouges / 100 portions

- Eplucher 1 KG d'oignon rouge
- Tailler comme souhaité

Marinade : bouillir 1 l de vinaigre blanc + 100 gr de miel de fleurs.
Verser sur les lanières + 5 gr de poivre Andaliman + 2 feuilles de laurier

pickles de courges / 100 portions

- Eplucher 1 KG de courge butternut
- Les tailler comme souhaité

Marinade : bouillir 1 l de vinaigre blanc + 100 gr de miel de fleurs.
Verser sur les lanières + 5 gr de poivre Andaliman + 2 feuilles de laurier



Côtes de veau, petits pois frais, asperges vertes et rattes du touquet

CARRE DE VEAU	3 kg
HUILE DE TOURNESOL	2 cl
BEURRE	30 gr

Le carré de veau / 8 portions

1. Parer et portionner 3kg carré de veau(1pièce) et les portionner à 250gr avec l'os
2. la rôtir dans 2 cl d'huile de tournesol avec 30gr de beurre
3. saler et poivrer

OS DE VEAU	10 kg
CAROTTE	2 kg
OIGNON	2 kg
POIREAU	2 kg
AIL	200 gr
BAIE DE GENIEVRE	20 gr
POIVRE NOIR EN GRAINS	30 gr
FEUILLE DE LAURIER	10 gr

JUS DE VEAU / 120 portions

1. Faire bouillir 10 KG d'os de veau avec 2 KG de carottes, 2 KG d'oignons, 2 kg de poireau, 200 gr d'ail, 20 gr de baies de genièvre, 30 gr de poivre noir en grains, 10 feuilles de laurier,

PETIT POIS	1 kg
ASPERGE VERTE	1 kg
ratte du touquet	1500 gr
HUILE D'OLIVE	3 cl
BEURRE	30 gr
THYM	5 gr
AIL	5 gr

garniture de légumes / 10 portions

1. écosser 1 kg de petits pois
2. éplucher et blanchir 1kg d'asperge vertes
3. cuire 1.5kg de rattes du Touquet à l'anglaise
4. quand les pdt sont cuites, les refroidir, puis les couper en quatre et les faire griller avec 3cl d'huile d'olive 30gr de beurre, 5gr de thym, 5gr d'ail, les servir à part
5. à la minute faire revenir les légumes dans 3cl d'huile d'olive et assaisonner
6. disposer harmonieusement les légumes sur l'assiette, poser la cote au centre servir le jus à part.



Le Clos des Sens, Viandes

Côtes de veau, petits pois frais, asperges vertes et rattes du touquet

Prix de vente / unité :	26.36 € HT (29.00 € TTC)
Coût matière total / unité (+ 2% FORFAIT DIVERS) :	7.76 € HT
Coef. :	3.40
Ratio :	29.44 %
Marge brute :	18.60 € HT

Masse(s)

CARRE DE VEAU	3 kg	40.50
HUILE DE TOURNESOL	2 cl	0.03
BEURRE	30 gr	0.19

OS DE VEAU	10 kg	7.50
CAROTTE	2 kg	1.98
OIGNON	2 kg	1.98
POIREAU	2 kg	2.78
AIL	200 gr	1.20
BAIE DE GENIEVRE	20 gr	0.22
POIVRE NOIR EN GRAINS	30 gr	0.33
FEUILLE DE LAURIER	10 gr	0.05

PETIT POIS	1 kg	12.48
ASPERGE VERTE	1 kg	6.49
ratte du touquet	1500 gr	4.34
HUILE D'OLIVE	3 cl	0.15
BEURRE	30 gr	0.19
THYM	5 gr	0.17
AIL	5 gr	0.03

Le carré de veau / 8 portions

1. Parer et portionner 3kg carré de veau(1pièce) et les portionner à 250gr avec l'os
2. la rôtir dans 2 cl d'huile de tournesol avec 30gr de beurre
3. saler et poivrer

JUS DE VEAU / 120 portions

1. Faire bouillir 10 KG d'os de veau avec 2 KG de carottes, 2 KG d'oignons, 2 kg de poireau, 200 gr d'ail, 20 gr de baies de genièvre, 30 gr de poivre noir en grains, 10 feuilles de laurier,

garniture de légumes / 10 portions

1. écosser 1 kg de petits pois
2. éplucher et blanchir 1kg d'asperge vertes
3. cuire 1.5kg de rattes du Touquet à l'anglaise
4. quand les pdt sont cuites, les refroidir, puis les couper en quatre et les faire griller avec 3cl d'huile d'olive 30gr de beurre, 5gr de thym, 5gr d'ail, les servir à part
5. à la minute faire revenir les légumes dans 3cl d'huile d'olive et assaisonner
6. disposer harmonieusement les légumes sur l'assiette, poser la cote au centre servir le jus à part.



L'ENTREMET TROIS CHOCOLATS

LAIT	1.5 l
JAUNE D'ŒUF	0.6 kg
SUCRE	600 gr
GELATINE FEUILLE	33 gr
CREME	1 l
CHOCOLAT NOIR	0.1 kg
CHOCOLAT LAIT	0.1 kg
CHOCOLAT IVOIRE	0.1 kg

BAVAROIS 3 CHOCOLATS / 50 portions

1. Mettre à bouillir 1.5 L de lait
2. Blanchir 600 GR de jaunes d'œuf avec 600 GR de sucre
3. Tremper 33 GR de gélatine feuille à l'eau froide puis l'incorporer dans l'anglaise
4. Cuire à 83°
5. Monter pas trop serré 1 L de crème
6. Séparer l'anglaise en 3 masses identiques : y ajouter respectivement 100 gr de chocolat noir - 100 gr de chocolat lait et 100 gr de chocolat ivoire
7. Ajouter par tiers la chantilly dans chaque masse refroidie
8. Mouler en demi sphères.

CHOCOLAT LAIT	0.6 kg
HUILE DE TOURNESOL	100 cl
PAILLETE FEUILLETINE	0.5 kg
NOISETTE ENTIERE	300 gr
SPECULOOS CONCASSE	900 gr

PAILLETE FEUILLETINE CHOCO / 50 portions

1. Fondre 600 gr de chocolat lait
2. Avec 1 l d'huile de tournesol et émulsionner
3. Incorporer 500 GR de paillette feuilletine
4. 900 GR de spéculoos concassés
5. 300 GR de noisettes entières hachées
6. Abaisser la masse entre 2 feuilles de papier cuisson sur env 3 mm
7. Laisser prendre au froid.
8. Découper en cercle (diamètre demi sphères) et poser sur les bavares non entièrement pris. Faire prendre en cellule.

GELATINE FEUILLE	100 gr
SUCRE	720 gr
CREME	0.5 l
CACAO	0.25 kg

GLACAGE / 50 portions

1. Faire tremper 100 gr de gélatine feuilles
2. Chauffer 600 GR d'eau avec 720 GR de sucre portés à 105°
3. Incorporer 50 CL de crème et 250 GR de cacao poudre
4. Mixer à la girafe sans incorporer d'air
5. Laisser reposer 12 H au frais
6. Réchauffer à 30° pour napper les entremets

SORBET FRAMBOISE	1 pièce
FRAMBOISE	0.02 kg

GARNITURE ENTREMET 3 CHOCOLATS / 1 portion

1. 1 boule de sorbet framboises
2. 20 GR de framboises



Le Clos des Sens, Desserts

L'ENTREMET TROIS CHOCOLATS

Prix de vente / unité :	8.18 € HT (9.00 € TTC)
Coût matière total / unité (+ 2% FORFAIT DIVERS) :	1.47 € HT
Coef. :	5.56
Ratio :	17.97 %
Marge brute :	6.71 € HT

Masse(s)

LAIT	1.5 l	0.92
JAUNE D'ŒUF	0.6 kg	3.22
SUCRE	600 gr	0.34
GÉLATINE FEUILLE	33 gr	0.65
CRÈME	1 l	3.07
CHOCOLAT NOIR	0.1 kg	1.49
CHOCOLAT LAIT	0.1 kg	0.95
CHOCOLAT IVOIRE	0.1 kg	1.34

CHOCOLAT LAIT	0.6 kg	5.72
HUILE DE TOURNESOL	100 cl	1.29
PAILLETE FEUILLETINE	0.5 kg	8.35
NOISETTE ENTIÈRE	300 gr	4.44
SPECULOOS CONCASSÉ	900 gr	4.48

GÉLATINE FEUILLE	100 gr	1.98
SUCRE	720 gr	0.40
CRÈME	0.5 l	1.54
CACAO	0.25 kg	2.52

SORBET FRAMBOISE	1 pièce	0.35
FRAMBOISE	0.02 kg	0.24

BAVAROIS 3 CHOCOLATS / 50 portions

1. Mettre à bouillir 1.5 L de lait
2. Blanchir 600 GR de jaunes d'œuf avec 600 GR de sucre
3. Tremper 33 GR de gélatine feuille à l'eau froide puis l'incorporer dans l'anglaise
4. Cuire à 83°
5. Monter pas trop serré 1 L de crème
6. Séparer l'anglaise en 3 masses identiques : y ajouter respectivement 100 gr de chocolat noir - 100 gr de chocolat lait et 100 gr de chocolat ivoire
7. Ajouter par tiers la chantilly dans chaque masse refroidie
8. Mouler en demi sphères.

PAILLETE FEUILLETINE CHOCO / 50 portions

1. Fondre 600 gr de chocolat lait
2. Avec 1 l d'huile de tournesol et émulsionner
3. Incorporer 500 GR de paillette feuilletine
4. 900 GR de spéculoos concassés
5. 300 GR de noisettes entières hachées
6. Abaisser la masse entre 2 feuilles de papier cuisson sur env 3 mm
7. Laisser prendre au froid.
8. Découper en cercle (diamètre demi sphères) et poser sur les bavares non entièrement pris. Faire prendre en cellule.

GLACAGE / 50 portions

1. Faire tremper 100 gr de gélatine feuilles
2. Chauffer 600 GR d'eau avec 720 GR de sucre portés à 105°
3. Incorporer 50 CL de crème et 250 GR de cacao poudre
4. Mixer à la girafe sans incorporer d'air
5. Laisser reposer 12 H au frais
6. Réchauffer à 30° pour napper les entremets

GARNITURE ENTREMET 3 CHOCOLATS / 1 portion

1. 1 boule de sorbet framboises
2. 20 GR de framboises



61 rue Vauban - 68100 Mulhouse

 03 67 61 01 99

 contact@ratiouchef.com

www.ratiouchef.com