

Vous devez réaliser un **bavarois** d'avocat pour un banquet de 100 couverts. Les bavarois seront servis moulés en cercle individuels comme indiqué ci-contre.

La recette réalisée pèse 200 g

Le volume de l'appareil à bavarois est de 209.24 cm³



Diamètre : 7 cm ; Hauteur 3.2 cm

➤ Calculer le volume du ramequin

.....

.....

➤ Quel est la masse volumique du bavarois ?

.....

.....

➤ Déterminer le nombre de recettes à réaliser pour produire les 100 portions

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Soient les **valeurs énergétiques** suivantes, compléter le tableau

- 1 g de protéine apporte 4 kcal
- 1 g de glucide apporte 4 kcal
- 1 g de lipide apporte 9 kcal

Type de crème utilisée en cuisine	Protéines (en g)	Glucides (en g)	Lipides (en g)	Valeur énergétique (en kcal)
Crème 35 % de MG	2	3	35
Crème 30 % de MG	2	3	30
Crème épaisse 40 % de MG	1,6	2,4	40
Crème 35% de MG	3	5	18

Sachant qu'une kilocalorie équivaut à 4,184 kilojoules, effectuez la conversion des données ci-dessous :

	Kilocalories	Kilojoules
Crème 35 % de MG
Crème 30 % de MG
Crème épaisse 40 % de MG
Crème 35% de MG

Approvisionnement

RÉCAPITULATIF DES SORTIES N° 0347		
Date : 13/03/N		Responsable : Maxence
		Émargement : <i>Maxence</i>
Menu du jour : Crudités variées Cuisse de poulet rôti, gratin de chou-fleur Fromage blanc aux fruits rouges	Coût total : 1 042,25 €	Observations :
	Coût portion : 3,26 €	
Familles de produits	Unité	Quantité
Volailles Cuisse de poulet PAC	kg	65,00
Légumes/fruits Oignon	kg	3,50
Surgelés Chou-fleur fleurette	kg	60,00
Produits laitiers Crème UHT Beurre Fromage blanc 40 % MG Lait	l kg kg l	4,00 1,50 35,00 30,00

Mettre à jour l'état des produits laitiers ci-dessous :

Extrait de l'état des stocks des produits laitiers du/...../..... au/...../.....

Référence	Article	Unité	Stock initial	Entrée	Sortie	Stock final*
23876	Beurre	kg	6,25	5
774125	Fromage blanc 40% MG	kg	15,00	50
885214	Crème UHT 35 % MG	l	6,00	12
6789	Lait	L	12,00	36

*Stock final = Stock initial + Entrées – Sortie

