

Annexe 2 : Fusion des recettes

- Principe

Cet outil modifie l'affichage de la composition d'une recette. Elle permet de masquer les noms des sous-recettes et de regrouper les ingrédients identiques.

Les ingrédients sont automatiquement réorganisés en fonction de leur poids, de la plus grande quantité à la plus petite.

- But

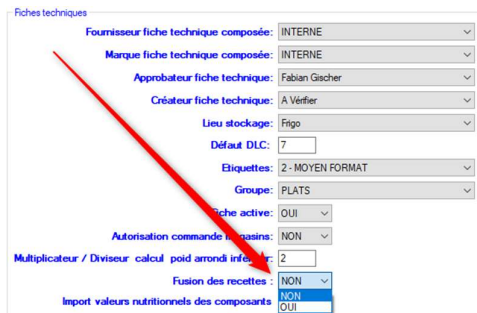
- Réduire la taille de la composition d'une recette
- Ne pas afficher les noms des sous-recettes mais uniquement les ingrédients, ce qui permet, par exemple, de préserver les éléments confidentiels de la fabrication d'une recette.
- Afficher le % réel d'un ingrédient contenu dans une sous recette

- Activation

Les paramètres définis par défaut sont appliqués aux recettes de manière automatique.

Cela correspond aux paramètres généraux sous "Paramètres" > "Généraux" > "Valeurs par défaut".

Vous pouvez ainsi choisir d'appliquer ces valeurs par défaut tant aux recettes existantes qu'aux nouvelles créations de recettes.



Fiches techniques

Fournisseur fiche technique composée: INTERNE

Marque fiche technique composée: INTERNE

Approbateur fiche technique: Fabian Gascher

Créateur fiche technique: A. Verrier

Lieu stockage: Frigo

Défaut DLC: 7

Etiquettes: 2 - MOYEN FORMAT

Groupe: PLATS

Fiche active: OUI

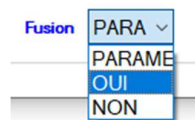
Autorisation commande magasins: NON

Multiplicateur / Diviseur calcul poids arrondi inférieur: 2

Fusion des recettes: NON

Import valeurs nutritionnelles des composants: OUI

De plus, vous pouvez décider de fusionner ou non chaque recette individuellement sous l'onglet « Composants » de la fiche recette :



Fusion

PARA

PARAME

OUI

NON

- Exemple

Pour illustrer cette fonction, prenons l'exemple d'une recette de macaron à la framboise :

01	coque de macaron
2	ganache macaron
3	coulis framboise
4	CREME bio
4	sucre

La coque macaron et la ganache macaron sont des sous recettes.

Composition avant fusion :

Ingrédients: coques de macaron (blanc d'OEUF, poudre AMANDE blanche bio (FRUITS A COQUES), sucre glace, sucre), ganache macaron CREME bio, sucre, blanc d'OEUF, BEURRE bio (BEURRE acidifié pasteurisé (LAIT))), coulis framboise 11,36%, sucre, CREME bio

Composition après fusion :

Ingrédients: CREME bio, blanc d'OEUF, sucre, coulis framboise 11,36%, poudre AMANDE blanche bio (FRUITS A COQUES), sucre glace, BEURRE bio (BEURRE acidifié pasteurisé (LAIT))

- Le nom des sous recettes ne sont plus indiqués.
- Les ingrédients identiques (blanc d'œuf et crème) ont été fusionnés

Le pourcentage des ingrédients peut être affiché en cochant la case dans le tableau à droite de la composition

Ingrédients: blanc d'OEUF, CREME bio, coulis framboise 14%, AMANDE blanche bio (FRUITS A COQUES), sucre glace, sucre, BEURRE bio (BEURRE acidifié pasteurisé (LAIT))

Nom	Qt.	% Qt	Total	% Prix	%Ét.
blanc d'OEUF	62,5	24,107	0,86	36,6	☐
CREME bio	62,5	17,857	0,29	16,5	☐
coulis framb...	50,0	14,286	0,49	20,9	☒
poudre AMA...	50,0	14,286	0,47	19,8	☐
sucre glace	50,0	14,286	0,06	2,3	☐
sucre	49,0	13,988	0,08	3,3	☐
BEURRE bio	4,2	1,190	0,01	0,3	☐

Fusion: OUI 350,0 2.350

- Fusion partielle

Objectif : Déterminer quelles sous-recettes doivent être fusionné ou non.

Procédure, cliquer sur « Param. Fusion »

Fusion: OUI

Choisir ensuite les ingrédients à fusionner :

Choisir les ingrédients à fusionner

☒ ganache macaron

☐ coque de macaron

Composition après fusion partielle :

Ingrédients: coque de macaron (blanc d'OEUF, poudre AMANDE blanche bio (FRUITS A COQUES), sucre glace, sucre), CREME bio, coulis framboise, sucre, sucre, blanc d'OEUF, BEURRE bio (BEURRE acidifié pasteurisé (LAIT), sel de mer)

La sous-recette « coque macaron » reste affichée comme un bloc, tandis que la sous-recette « ganache macaron » est fusionnée et apparaît sous forme d'ingrédients détaillés.