

Fiche technique de fabrication N° :277

SOUFFLE FROMAGE

Entrées chaudes : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Gruyère (morceau)	kg	0,013	1	BASE - Confectionner une sauce béchamel - Ajouter le gruyère râpé dans la sauce chaude et débarrasser - Refroidir en cellule MOULES - Chemiser le moules et les conserver au froid FINITION APPAREIL - Monter les blancs en neige - Incorporer les jaunes d'oeufs dans la sauce froide et bien mélanger - Incorporer les blancs d'oeufs délicatement - Remplir les moules au 3/4, et décorer avec losange de gruyère CUISSON - Cuire au four 200° DRESSAGE - Sur plat rond et papier gaufré	15 '	
			2		05 '	
			3			
			4		05 '	
			5		05 '	
			6		05 '	
			7		05 '	
			8		05 '	
			9			
			10		05 '	
Estimation de temps					0h50	
Base						
Beurre	kg	0,038				
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,038				
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm				
Piment de Cayenne	Pm	Pm				
Gruyère (morceau)	kg	0,075				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25				
Finition appareil						
Œufs (jaunes)	Pièce	3				
Œufs (blancs)	Pièce	5				
Chemisage						
Beurre	kg	0,013				
Farine t45	kg	0,013				

Valeur alimentaire /U	234	K/cal	977	Kjoule	Gr protéine/ U	11	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	13
PR total	2,08 €	PR unitaire	0,52 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,70 €	PV U HT	0,68 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1700

Iles flottantes

Desserts : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Caramel						
Sucre semoule	kg	0,150	1	MERINGUE - Confectionner une meringue française - Pocher cette meringue dans le liquide de cuisson, en lui donnant la forme d'oeufs - Déposer sur un torchon CREME ANGLAISE - Confectionner une crème anglaise - Refroidir et parfumer CARAMEL ET DECOR - Confectionner un caramel blond - Napper les blancs d'oeufs pochés et déposer quelques amandes effilées grillées avant le durcissement du caramel Biscuit - Chemiser un moule type génoise - Blanchir les jaunes et le sucre (biscuit 1) - Ajouter la farine et la fécule de maïs (biscuit 2), puis les blancs montés en neige et serrés au sucre - Verser dans le moule et cuire à four moyen DRESSAGE - Remplir des ramequins de crème anglaise à mi-hauteur, et disposer les blancs d'oeufs pochés sur le dessus - Biscuit à part découpé en salle	15 '	
Eau	L	0,04	2		20 '	
Meringue			3		05 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,100	4		15 '	
Œufs (blancs)	Pièce	4	5		02 '	
Liquide de cuisson						
Sucre semoule	kg	0,050	6		15 '	
Vanille gousse	Pièce	0,3	7	10 '		
Œufs (jaunes)	Pièce	2				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25				
Eau	L	0,50				
Crème anglaise						
Sucre semoule	kg	0,063				
Vanille gousse	Pièce	0,3				
Kirsch	L	0,01				
Œufs (jaunes)	Pièce	2				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25				
Décor						
Amandes effilées	kg	0,100	8	10 '		
Biscuit (1)						
Sucre semoule	kg	0,050				
Œufs (jaunes)	Pièce	3				
Biscuit (2)						
Sucre semoule	kg	0,013				
Farine t45	kg	0,033				
Œufs (blancs)	Pièce	3				
Fécule de maïs	Kg	0,033				
				Estimation de temps	1h32	

Valeur alimentaire /U	381	K/cal	1595	Kjoule	Gr protéine/ U	23	Gr Lipide/ U	24	Gr Glucide/ U	29
PR total	5,83 €	PR unitaire	1,46 €	Coef	1,3	PVHT Total	7,58 €	PV U HT	1,90 €	

Fiche technique de fabrication N° :39

Caneton Poêlé aux navets

Volailles : Canard

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Carottes	kg	0,100	1	BASE - Habiller et brider le canard	20 '	
Bouquet garni	Pièce	1	2		10 '	45 '
Beurre	kg	0,050	3		05 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	4		05 '	10 '
Sel fin	Pm	Pm		NAVETS GLACES - Eplucher, laver et tourner les navets	30 '	
Canard	kg	1,400	5			10 '
Ail	kg	0,010	6	- Glacer à blanc		
Oignons	kg	0,100		DRESSAGE - Canard sur plat ovale avec navets autour.	05 '	
			7			
			8	- Saucière à part.		
Sauce				Estimation de temps	1h15	1h05
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Madère	Bouteill	0,05				
Vin blanc	Bouteill	0,05				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
Garniture						
Beurre	kg	0,020				
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,010				
Navets longs	kg	1,300				

Valeur alimentaire /U	385	K/cal	1610	Kjoule	Gr protéine/ U	27	Gr Lipide/ U	29	Gr Glucide/ U	12
PR total	7,97 €	PR unitaire	1,99 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,36 €	PV U HT	2,59 €	

Fiche technique de fabrication N° :473

Broyé du Poitou

Desserts : Pâte Brisée

Quantité **1** Pièce(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Pâte						
Beurre	kg	0,150	1	BASE - Réaliser une pâte de type pâte sablée - Abaisser un cercle de 26 cm pour un broyé - Dorer, décorer à la fourchette - Cuire	20 '	
Sel fin	Pm	Pm	2		10 '	
Sucre semoule	kg	0,150	3		05 '	
Vanille liquide	L	0,05	4			20 '
Farine t45	kg	0,300		Estimation de temps	0h35	0h20
Levure chimique	kg	0,005				
Rhum coloré	Bouteill	0,00				
Crème liquide UHT	L	0,04				

Valeur alimentaire /U	2219	K/cal	9287	Kjoule	Gr protéine/ U	31	Gr Lipide/ U	128	Gr Glucide/ U	236
PR total	2,26 €	PR unitaire	2,26 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,93 €	PV U HT	2,93 €	