

# Fiche technique de fabrication N° :212

## Pommes duchesse

Garnitures : Pommes de terre

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1	- Eplucher et laver les pommes de terre	10 '	
Beurre	kg	0,040	2	- Couper en 4 et cuire à l'eau départ eau froide	03 '	30 '
Œufs (jaunes)	Pièce	2	3	- Egoutter et dessécher	02 '	
			4	- Passer au moulin à légumes	10 '	
			5	- Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger	03 '	
<b>Finition</b>				<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,020	6	- Dresser à la poche à douille, douille cannelée, sur plaque beurrée	10 '	
			7	- Lustrer au beurre fondu et passer à four chaud pour réchauffer et colorer	02 '	
Estimation de temps					0h40	0h30

Valeur alimentaire /U	287	K/cal	1201	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	34
PR total	1,12 €	PR unitaire	0,28 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,46 €	PV U HT	0,36 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 159

## Maquereau grillé beurre d'anchois

Poissons : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Décor</b>						
Persil plat kilo	kg	0,020	1	- Habiller les maquereaux	20 '	
Citrons	kg	0,300	2		- Les mettre à mariner	05 '
<b>Base</b>						
Huile de tournesol	L	0,02	3	- Réaliser un beurre composé à froid	15 '	
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm	4	- Griller les maquereaux	20 '	
Maquereaux	kg	1,000				
<b>Marinade instantanée</b>						
Thym	Pm	Pm	5	- Sur plat ovale décor persil et citron historié	15 '	
Huile de tournesol	L	0,05	6	- Beurre d'anchois en saucière à part	05 '	
Citrons	kg	0,100				
laurier sec	Pm	Pm				
<b>Beurre d'anchois</b>						
Beurre	kg	0,080				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Anchois à l'huile	Boîte	0,04				
Estimation de temps					1h20	

Valeur alimentaire /U	498	K/cal	2082	Kjoule	Gr protéine/ U	21	Gr Lipide/ U	45	Gr Glucide/ U	2
PR total	6,46 €	PR unitaire	1,62 €	Coef	1,3	PVHT Total	8,40 €	PV U HT	2,10 €	

# Fiche technique de fabrication N° :118

## Forêt Noire

Desserts : Gênoises

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Sirop</b>				<b>GENOISE</b>		
Sucre semoule	kg	0,050	1	- Tamiser la farine et le cacao ensemble	05'	
Vanille liquide	L	0,00	2	- Chemiser le moule	05'	
Rhum	Bouteill	0,01	3	- Monter la gènoise	20'	
Eau	L	0,10	4	- Cuire		20'
<b>Biscuit</b>				<b>GARNITURE</b>		
Œufs (entiers)	Pièce	3	5	- Egoutter et dénoyauter les cerises	10'	
Cacao en poudre	kg	0,020		<b>CREME</b>		
Sucre semoule	kg	0,100	6	- Monter la crème chantilly	10'	
Farine t45	kg	0,100	7	- Sucre et la maintenir bien ferme	03'	
<b>Garniture</b>				<b>SIROP</b>		
Bigarreaux au sirop	Boîte	0,16	8	- Réaliser un sirop, parfumer à froid	02'	
<b>Crème</b>				<b>MONTAGE</b>		
Sucre glace	kg	0,040	9	- Découper 3 abaisses de gènoises par gènoise	05'	
Vanille liquide	L	0,00	10	- Puncher la première et recouvrir de chantilly puis garnir de cerise	02'	
Crème liquide UHT	L	0,30	11	- Déposer la deuxième, puncher et recouvrir à nouveau de chantilly et de cerise	03'	
<b>Décor</b>				12	- Déposer la troisième abaisse et masquer le tout de chantilly	03'
Bigarreaux au sirop	Boîte	0,04	13	- Masquer les bords avec les vermicelles chocolat	02'	
Sucre glace	kg	0,020	14	- Décorer le dessus de rosace de chantilly et déposer une cerise sur chaque rosace	05'	
Vermicelles chocolat	kg	0,040	15	- Dresser sur plat rond, et papier dentelle	05'	
				Estimation de temps	1h20	0h20

Valeur alimentaire /U	263	K/cal	1102	Kjoule	Gr protéine/ U	10	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	36
PR total	3,17 €	PR unitaire	0,79 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,13 €	PV U HT	1,03 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 275

## FENOUIL BRAISÉ

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,040	1	- Nettoyer les bulbes de fenouil	05'	
Céleri branche	kg	0,040	2	- Eplucher et laver la garniture aromatique (oignons, carottes, céleri branche)	05'	
Bouquet garni	Pièce	0,4	3	- Emincer la garniture aromatique	05'	
Beurre	kg	0,040	4	- Suer la garniture aromatique	05'	
Ail	kg	0,008	5	- Disposer les fenouils sur la garniture aromatique	05'	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,40	6	- Ajouter le bouquet garni, l'assaisonnement, et couvrir avec la couenne blanchie	05'	
Fenouil bulbes	kg	0,800				
Oignons	kg	0,040	7	- Mouiller au fond blanc	05'	
Couenne de porc	kg	0,080	8	- Cuire au four et à couvert		00'
				<b>FINITION</b>		
			9	- Décanter les fenouils (tenir au chaud)	05'	
			10	- Passer le fond de cuisson au chinois et réduire	05'	
			11	- Ajouter le fond brun, réduire		
			12	- glacer les fenouils	05'	
				Estimation de temps	0h50	1h00

Valeur alimentaire /U	98	K/cal	410	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	9	Gr Glucide/ U	4
PR total	10,47 €	PR unitaire	2,62 €	Coef	1,3	PVHT Total	13,61 €	PV U HT	3,40 €	