

Fiche technique de fabrication N° : 1211

NOUGAT GLACÉ AU COULIS D'ABRICOT

Desserts : Desserts glacés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
nougatine						
Sucre semoule	kg	0,060		MERINGUE - préparer un sirop à 122° avec le miel. - confectionner une meringue italienne.	10'	05'
Noisettes entières	kg	0,080				
Base +meringue						
Gélatine en feuille	kg	0,008		NOUGATINE - réaliser une nougatine. - la réduire en poudre après cuisson.	10' 05'	
Sucre semoule	kg	0,020				
Œufs (blancs)	Pièce	2		MONTAGE - monter la crème fouettée. - incorporer les deux appareils, y ajouter la garniture - mouler en individuel ou en grand cercle à entremets. - passer au grand froid.	05' 05'	
Glucose	kg	0,012				
Miel	kg	0,040				
Crème liquide UHT	L	0,16				
coulis						
Miel	kg	0,040		COULIS - réaliser un coulis d'abricot.		00'
Pulpe d'abricots	L	0,20				
Finition						
Menthe fraîche	Botte	1		DRESSAGE - à l'assiette		
				Estimation de temps	0h35	1h05

Valeur alimentaire /U	102	K/cal	425	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	23
PR total	3,75 €	PR unitaire	0,94 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,88 €	PV U HT	1,22 €	

Fiche technique de fabrication N° :152

Légumes tournés et glacés

Garnitures : Garnitures composées

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Carottes	kg	0,400	1	- BASE - Eplucher et laver les légumes	15'	
Courgettes	kg	0,400	2		- Tourner	30'
Navets longs	kg	0,400				
Cuisson			3	- CUISSON - Glacer	15'	
Beurre	kg	0,020		Estimation de temps	1h00	
Sucre semoule	kg	0,004				

Valeur alimentaire /U 38 K/cal 157 Kjoule Gr protéine/ U 0 Gr Lipide/ U 4 Gr Glucide/ U 0

PR total 2,19 € PR unitaire 0,55 € Coef 1,3 PVHT Total 2,84 € PV U HT 0,71 €

Fiche technique de fabrication N° :712

FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER

Hors d'œuvre chauds : Pâte feuilletée

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Velouté						
Beurre	kg	0,020	1	FEUILLETAGE - Réaliser un feuilletage à 6 tours - Abaisser et détailler les bouchées et les cuire GARNITURE - Sauter le cocktail de fruits de mer, flamber au cognac - Nettoyer, escaloper, et sauter les champignons de paris FUMET - Réaliser un fumet de poisson et additionner la cuisson des moules VELOUTE - Réaliser un velouté avec le fumet de poisson, crémer DRESSAGE - Mélanger la garniture et la sauce - Dresser les bouchées sur plat rond, décorer avec persil en branche	40 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	2		30 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,020	3		05 '	
Crème épaisse	L	0,08	4		05 '	
Feuilletage						
Margarine feuilletage	kg	0,180				
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,240	5	10 '		
Œufs (dorure)	Pièce	0,4				
Eau	L	0,12				
Garniture						
Champignons de paris	kg	0,320	6	15 '		
Echalotes	kg	0,008				
Beurre	kg	0,020	7	10 '		
Poivre du moulin	pm	Pm	8	10 '		
Sel fin	Pm	Pm				
Vin blanc	Bouteill	0,04				
Cocktail fruits mer	kg	0,800				
Fumet						
Carottes	kg	0,040				
Echalotes	kg	0,020				
Bouquet garni	Pièce	0,4				
Vin blanc	Bouteill	0,04				
Arêtes pour fumet	kg	0,400				
Oignons	kg	0,040				
Décor						
Persil plat kilo	kg	0,008				
Estimation de temps					2h05	

Valeur alimentaire /U	797	K/cal	3336	Kjoule	Gr protéine/ U	18	Gr Lipide/ U	54	Gr Glucide/ U	57
PR total	9,67 €	PR unitaire	2,42 €	Coef	1,3	PVHT Total	12,57 €	PV U HT	3,14 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1554

Caille rôties aux raisins

Volailles : Autres

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Décor				CAILLES		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,200		- Habiller, barder, brider, faire rôtir	10 '	20 '
Beurre	kg	0,050		FOND BRUN DE GIBIER		
Sel fin	Pm	Pm		- Rissoler les abatis, suer la garniture aromatique, déglacer au vin blanc, mouiller au fond brun lié, cuire, passer, réserver	15 '	20 '
Œufs (jaunes)	Pièce	1		GARNITURE		
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm		- Vérifier les raisins, faire macérer dans le Muscat		20 '
Base				DECOR		
Beurre	kg	0,020		- Réaliser une pomme duchesse, façonner, cuire	30 '	45 '
Huile d'arachide	L	0,05		SAUCE BRUNE AUX RAISINS		
Poivre du moulin	pm	Pm		- Réaliser une gastrique, mouiller au fond de gibier, cuire, passer, vérifier	10 '	
Sel fin	Pm	Pm		- Ajouter les raisins et le Muscat		
Cailles fraîches	Pièce	4		DRESSAGE		
Bardes de lard	kg	0,080		- Glacer les cailles	05 '	
Sauce				- Napper les assiettes avec la sauce, caille au centre, disposer les raisins autour, décorer avec les pommes duchesse	05 '	
Carottes	kg	0,050		Estimation de temps	1h15	1h45
Tomates garniture	kg	0,050				
Bouquet garni	Pièce	1				
Beurre	kg	0,010				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,040				
Vin blanc	Bouteill	0,05				
Ail	kg	0,005				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,50				
Vinaigre rouge	L	0,05				
Oignons	kg	0,050				
Garniture						
Raisins blancs (conserve)	kg	0,200				
Muscat	Bouteill	0,05				

Valeur alimentaire /U	1226	K/cal	5131	Kjoule	Gr protéine/ U	98	Gr Lipide/ U	90	Gr Glucide/ U	22
PR total	18,09 €	PR unitaire	4,52 €	Coef	1,3	PVHT Total	23,51 €	PV U HT	5,88 €	