

# Fiche technique de fabrication N° :541

## Tian provençal

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Tomates garniture	kg	0,400	1	<b>BASE</b> - Laver et émincer les courgettes en lamelles un peu épaisses - Sauter les courgettes (les tenir un peu ferme) - eplucher, laver et ciseler les oignons. Sauter à l'huile d'olive  <b>DECOR ET GRATIN</b> - Placer les oignons au fond du plat, puis les courgettes en forme de rosace, terminer avec les tomates. - Parsemer de gruyère râpé - Passer au four pour gratiner et servir aussitôt	10 '	
Huile d'olives	L	0,02	2		10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	3		05 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Courgettes	kg	0,400				
Oignons gros	kg	0,200				
<b>Décor et gratin</b>						
Chapelure	kg	0,020	4	10 '		
Herbes de Provence	Kg	0,012	5	05 '		
Gruyère râpé	kg	0,040	6	05 '		
				Estimation de temps	0h45	

Valeur alimentaire /U	108	K/cal	451	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	5	Gr Glucide/ U	5
PR total	2,05 €	PR unitaire	0,51 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,67 €	PV U HT	0,67 €	

# Fiche technique de fabrication N° :257

## SAINT HONORE

Desserts : Divers

Quantité **8** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Meringue</b>							
Sucre semoule	kg	0,100	1	<b>PATE BRISEE</b> - Réaliser une pâte Brisée	20 '		
Œufs (blancs)	Pièce	2	2		- Abaisser en cercle (taille suivant le nombre de couverts)	10 '	
<b>Pâte Brisée</b>							
Beurre	kg	0,080	3	<b>PATE A CHOUX</b> - Réaliser la pâte à choux	15 '		
Sucre semoule	kg	0,032	4		- Coucher la pâte sur le pourtour du disque de pâte Brisée	05 '	
Farine t55	kg	0,160	5	- Coucher des petits choux avec le reste de la pâte	10 '		
Œufs (jaunes)	Pièce	1	6	- Dorer et cuire	02 '		
Eau	L	0,03					
<b>Pâte à choux</b>							
Beurre	kg	0,080	7	<b>PATISSIERE</b> - Réaliser une crème pâtissière	10 '		
Œufs (entiers)	Pièce	3					
Farine t55	kg	0,120	8	<b>MERINGUE ITALIENNE</b> - Réaliser une meringue italienne et l'incorporer dans la crème pâtissière encore chaude	15 '		
Œufs (dorure)	Pièce	1					
Eau	L	0,20					
<b>Pâtissière</b>							
Sucre semoule	kg	0,100	9	<b>MONTAGE</b> - Glacer et garnir les choux	15 '		
Farine t55	kg	0,060	10		- Les coller au caramel sur le pourtour du cercle de pâte Brisée	15 '	
Œufs (jaunes)	Pièce	3	11	- Garnir le centre avec la crème	05 '		
Lait 1/2 écrémé	L	0,40					
<b>Montage</b>							
Sucre semoule	kg	0,200	12	<b>DRESSAGE</b> - Sur plat rond avec papier dentelle	03 '		
Eau	L	0,06					
					Estimation de temps	2h05	

Valeur alimentaire /U	386	K/cal	1615	Kjoule	Gr protéine/ U	13	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	32
PR total	3,83 €	PR unitaire	0,48 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,98 €	PV U HT	0,62 €	

# Fiche technique de fabrication N° :219

## POMMES BOULANGERES

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	0,800	1	- Eplucher et laver les pommes de terre	10 '	
Bouquet garni	Pièce	0,4	2	- Les couper en tranches de 3 mm d'épaisseur	10 '	
Beurre	kg	0,080	3	- Eplucher et émincer les oignons	10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,40	4	- Compoter les oignons au beurre dans une plaque	10 '	
Oignons	kg	0,200	5	- Ajouter les pommes de terre	02 '	
			6	- mouiller au fond blanc à hauteur, assaisonner	03 '	
			7	- Cuire au four		
				<b>DRESSAGE</b>		
			8	- Dresser dans un plat à gratin, asperger de beurre fondu et glacer à la salamandre	10 '	
				Estimation de temps	0h55	

Valeur alimentaire /U	290	K/cal	1212	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	17	Gr Glucide/ U	31
PR total	9,74 €	PR unitaire	2,44 €	Coef	1,3	PVHT Total	12,66 €	PV U HT	3,17 €	

# Fiche technique de fabrication N° :2422

## Petits patés feuilletés Bernard

Entrées chaudes : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Pâte</b>						
Œufs	Pièce	1				
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	1				
<b>FARCE</b>						
Champignons de paris	kg	0,025				
Echalotes	kg	0,025				
Estragon	Botte	0,0				
Beurre	kg	0,010				
Persil frisé kilo	kg	0,010				
Chair à saucisse	kg	0,150				
Foies de volailles frais	kg	0,075				
Œufs	Pièce	1				
<b>FINITION</b>						
Persil frisé kilo	kg	0,010				

Valeur alimentaire /U	47	K/cal	198	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	3	Gr Glucide/ U	1
PR total	3,30 €	PR unitaire	0,82 €	Coef	1	PVHT Total	3,30 €	PV U HT	0,82 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1407

## CUISSE DE VOLAILLE FARCIE "IDEAL"

A remplir : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Décor</b>				<b>BASE</b> - Achat chez "davigel" - Assaisonner et cuire les jambonnettes farcies au four  <b>sauce chasseur</b> - Sauter les champignons émincés - Suer les échalotes ciselées - Flamber cognac, déglacer vin blanc et mouiller fond brun de veau lié - Monter légèrement au beurre avant le service  <b>garniture</b> - Eplucher les P. de T. garder en gros morceaux voir entière - Réaliser une purée riche en beurre  <b>dressage</b> - En haut de l'assiette faire un puit avec la purée - Disposer la jambonnette portant sur le puit napper de sauce et remplir le puit de sauce - Décorer de persil plat frit		
Persil plat kilo	kg	0,080				
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,040				
Huile d'arachide	L	0,02				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel de Guérande	kg	0,002				
Jambonnette de volaille farcie	Pièce	1				
<b>Sauce chasseur</b>						
Champignons de paris	kg	0,160				
Echalotes	kg	0,040				
Cerfeuil	Botte	0,1				
Estragon	Botte	0,1				
Beurre	kg	0,020				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Vin blanc	Bouteill	0,04				
Cognac	Bouteill	0,02				
Sel de Guérande	kg	0,002				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,32				
<b>Garniture</b>					Estimation de temps	
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000				
Beurre	kg	0,080				
Sel gros	kg	0,020				
Crème liquide UHT	L	0,12				

Valeur alimentaire /U	684	K/cal	2862	Kjoule	Gr protéine/ U	11	Gr Lipide/ U	44	Gr Glucide/ U	54
PR total	7,82 €	PR unitaire	1,96 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,17 €	PV U HT	2,54 €	