

# Fiche technique de fabrication N° :1527

## Purée de marrons

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						<b>Base</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500	0,38 €	0,19 €		- Faire cuire les marrons avec du lait et de l'eau assaisonner		20 '
Beurre	kg	0,050	9,00 €	0,45 €		- faire cuire les pommes de terre à l'anglaise		45 '
Poivre du moulin	pm	Pm	21,00 €	0,05 €		- Réaliser les purée et assembler, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud	15 '	
Sel fin	Pm	Pm	0,50 €	0,00 €				
Marrons ou châtaignes	kg	0,300	0,00 €	0,00 €				
Lait 1/2 écrémé	L	0,10	0,68 €	0,07 €		Estimation de temps	0h15	1h05

Valeur alimentaire /U	179	K/cal	747	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	11	Gr Glucide/ U	18
PR total	0,76 €	PR unitaire	0,19 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,99 €	PV U HT	0,25 €	

# Fiche technique de fabrication N° :1911

## Pommes aux airelles

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						<b>Base</b>		
Beurre	kg	0,020	9,00 €	0,18 €		- Eplucher, vider et citronner les pommes	05 '	
Citrons	kg	0,040	2,75 €	0,11 €		- Les couper en deux et les mettre sous vide	05 '	
Pommes Golden	kg	0,800	1,39 €	1,11 €		<b>Cuisson</b>		
Airelles	kg	0,100	4,75 €	0,48 €		- Cuire les pommes à la vapeur 80°		10 '
						<b>Dressage</b>		
						- Sortir les pommes des sacs et déposer sur assiette en ajoutant une cuillère d'airelles à l'envoi	05 '	
						Estimation de temps	0h15	0h10

Valeur alimentaire /U    118    K/cal    496    Kjoule    Gr protéine/ U    1    Gr Lipide/ U    4    Gr Glucide/ U    19

PR total    1,88 €    PR unitaire    0,47 €    Coef    1    PVHT Total    1,88 €    PV U HT    0,47 €

# Fiche technique de fabrication N° :191

## OMELETTE NORVEGIENNE

Desserts : Desserts glacés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S											
<b>Glace vanille</b>					1	<b>BISCUIT</b> - Réaliser un biscuit du type biscuit roulé	10 '	10 '											
Sucre semoule	kg	0,050	2,25 €	0,11 €		2	<b>SIROP</b> - Réaliser un sirop, refroidir et parfumer	10 '											
Vanille liquide	L	0,00	14,66 €	0,03 €			3	<b>GLACE PLOMBIERE</b> - Réaliser une crème anglaise, refroidir, parfumer, et turbiner	20 '										
Œufs (jaunes)	Pièce	2	0,10 €	0,16 €				4	- A la sortie de la turbine, ajouter les fruits confits macérés dans le cointreau	10 '									
Lait 1/2 écrémé	L	0,20	0,68 €	0,14 €					5	<b>GLACE VANILLE</b> - Réaliser une crème anglaise, refroidir, parfumer, et turbiner	20 '								
Glace vanille 2,5L	Pièce	0,4	14,75 €	5,90 €						6	<b>MERINGUE</b> - Réaliser une meringue française	10 '							
<b>Biscuit</b>											7	<b>MONTAGE</b> - Détailler un morceau de biscuit, de la forme du plat de service, et le disposer sur le plat	05 '						
Fécule de pomme de terre	kg	0,050	1,63 €	0,08 €								8	- Puncher et recouvrir de glace plombières	05 '					
Sucre semoule	kg	0,100	2,25 €	0,23 €									9	- Recouvrir la plombières avec la vanille et couvrir le tour de bandes de biscuits	05 '				
Farine t45	kg	0,050	0,99 €	0,05 €										10	- Masquer de meringue et lisser à la spatule métallique	05 '			
Œufs (jaunes)	Pièce	4	0,10 €	0,40 €											11	- Décorer à la meringue, avec une poche à douille munie d'une douille cannulée	10 '		
Œufs (blancs)	Pièce	4	0,10 €	0,40 €												12	- Passer à four très chaud et envoyer en salle lorsque la meringue est colorée	10 '	
Beurre (chemiser)	kg	0,008	0,00 €	0,00 €	Estimation de temps												2h00	0h10	
Farine t45 (chemiser)	kg	0,008	0,99 €	0,01 €															
<b>Sirop</b>																			
Sucre semoule	kg	0,100	2,25 €	0,23 €															
Vanille liquide	L	0,00	14,66 €	0,03 €															
Cointreau	outeill	0,02	17,79 €	0,36 €															
Eau	L	0,20	0,00 €	0,00 €															
<b>Glace plombière</b>																			
Fruits confits en morceaux	kg	0,040	3,81 €	0,15 €															
Sucre semoule	kg	0,050	2,25 €	0,11 €															
Cointreau	outeill	0,02	17,79 €	0,36 €															
Œufs (jaunes)	Pièce	2	0,10 €	0,16 €															
Lait 1/2 écrémé	L	0,20	0,68 €	0,14 €															
<b>Meringue</b>																			
Sucre semoule	kg	0,300	2,25 €	0,68 €															
Œufs (blancs)	Pièce	2	0,10 €	0,24 €															

Valeur alimentaire /U    330    K/cal    1380    Kjoule    Gr protéine/ U    17    Gr Lipide/ U    12    Gr Glucide/ U    37

PR total    9,94 €    PR unitaire    2,49 €    Coef    1,3    PVHT Total    12,93 €    PV U HT    3,23 €

# Fiche technique de fabrication N° :1974

## Huitres en trilogie

Coquillages et crustacés : Coquillages

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						<b>base</b>		
Echalotes	kg	0,020	1,49 €	0,03 €		- ouvrir les huitres	10 '	
Beurre	kg	0,120	9,00 €	1,08 €		- eplucher et laver les légumes	05 '	
Huîtres creuses ou claires n°3	Pièce	24	0,60 €	14,40 €		- hacher l'ail et le persil	05 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	21,00 €	0,04 €		- ciseler les echalotes	05 '	
Sel fin	Pm	Pm	0,50 €	0,00 €		- réaliser un beurre d'escargot	05 '	
Gros sel	kg	0,080	1,78 €	0,14 €		<b>sauce</b>		
Pain de seigle (200gr)	Pièce	0,4	1,52 €	0,61 €		- Réaliser une sauce hollandaise	10 '	
Œufs	Pièce	1	0,10 €	0,08 €		<b>cuisson</b>		
Ail	kg	0,020	4,75 €	0,10 €		- etuver les épinards au beurre, assaisonner		10 '
Persil kilo	kg	0,100	2,95 €	0,30 €		<b>Dressage</b>		
Citrons	kg	0,040	2,75 €	0,11 €		- retirer l'huitre d'un coquille y déposer un lit d'épinards et napper de sauce hollandaise, un huitre nature et une autre avec une noix de beurre d'escargot.	10 '	
Epinards surgelés	kg	0,080	1,31 €	0,10 €		- passer les huitres chaudes à la salamandre avant de servir.		05 '
						Estimation de temps	0h50	0h15

Valeur alimentaire /U	756	K/cal	3166	Kjoule	Gr protéine/ U	62	Gr Lipide/ U	37	Gr Glucide/ U	41
PR total	16,99 €	PR unitaire	4,25 €	Coef	1	PVHT Total	16,99 €	PV U HT	4,25 €	

# Fiche technique de fabrication N° :223

## Civet de chevreuil

Gibier : Venaison

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Garniture</b>									
Champignons de paris	kg	0,120	3,50 €	0,42 €	1	- Parer et désosser la pièce de viande	05 '		
Petits oignons garniture	kg	0,120	2,00 €	0,24 €	2		- Détailler	05 '	
Beurre	kg	0,020	9,00 €	0,18 €	3		- Mettre à mariner avec les légumes taillés en mirepoix et avec le vin, si possible 24 h à l'avance.	05 '	
Poitrine salée cuite	kg	0,120	7,68 €	0,92 €					
Huile de tournesol	L	0,02	1,49 €	0,03 €					
Sucre semoule	kg	0,008	2,25 €	0,02 €	4	- Egoutter la viande			
Tranche de pain de mie	Pièce	2	0,00 €	0,00 €	5		- Marquer en cuisson un ragoût à brun, mouiller avec la marinade et le fond	05 '	
Persil plat kilo	kg	0,012	0,94 €	0,01 €	6	- Cuire au four à couvert		30 '	
<b>Base</b>					7	- Décanter, passer la sauce au chinois, et rectifier la liaison et l'assaisonnement, lier au sang	05 '		
Cuissot de biche	kg	1,000	19,50 €	19,50 €					
<b>Marinade</b>									
Carottes	kg	0,080	1,59 €	0,13 €		<b>GARNITURE</b>			
Bouquet garni	Pièce	0,4	0,94 €	0,38 €	8		- Champignons escalopés et sautés	05 '	10 '
Huile de tournesol	L	0,01	1,49 €	0,01 €	9	- Petits oignons glacés à brun	05 '	15 '	
Poivre en grain	kg	0,008	0,00 €	0,00 €	10	- Poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée	05 '	05 '	
Vin rouge	l	0,40	1,81 €	0,72 €					
Cognac	outeill	0,02	15,76 €	0,32 €	11	<b>FINITION</b>			
Oignons	kg	0,080	0,79 €	0,06 €			- Rassembler viande, sauce et garniture et faire réchauffer sans bouillir	05 '	
<b>Cuisson</b>					12	<b>DRESSAGE</b>			
Huile de tournesol	L	0,04	1,49 €	0,06 €		- En légumier, décor avec pain de mie en coeur sauté et persil haché	05 '		
Poivre du moulin	pm	Pm	21,00 €	0,03 €					
Sel fin	Pm	Pm	0,50 €	0,00 €					
Farine t55	kg	0,020	0,78 €	0,02 €					
Cognac	outeill	0,02	15,76 €	0,32 €					
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,28	13,61 €	3,81 €					
<b>Finition sauce</b>									
Sang de porc	L	0,02	0,00 €	0,00 €					
Estimation de temps							0h50	2h00	

Valeur alimentaire /U	732	K/cal	3063	Kjoule	Gr protéine/ U	57	Gr Lipide/ U	41	Gr Glucide/ U	28
PR total	27,17 €	PR unitaire	6,79 €	Coef	1,3	PVHT Total	35,31 €	PV U HT	8,83 €	