

Fiche technique de fabrication N° :292

SUCCES

Desserts : Biscuits

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Sirop						
Sucre semoule	kg	0,025	1	- Beurrer et fariner une feuille de papier sulfurisé	02'	
Grand-marnier	Bouteill	0,00	2	- Tamiser ensemble le sucre, la poudre d'amandes et la farine.	03'	
Eau	L	0,05	3	- Monter les blancs en neige ferme.	05'	
Succès			4	- Verser délicatement en pluie sur les blancs le mélange précédent et mélanger délicatement	05'	
Beurre	kg	0,010				
Amandes poudre	kg	0,063	5	- Dresser sur feuille avec une poche à douille unie en cercles identiques	10'	
Sucre semoule	kg	0,063				
Farine t45	kg	0,013	6	- Cuire au four 180° jusqu'à légère coloration	15'	
Œufs (blancs)	Pièce	3				
Génoise						
Œufs (entiers)	Pièce	1	7	- Réaliser une génoise	20'	
Sucre semoule	kg	0,030	8	- Cuire, démouler, et refroidir.	05'	
Farine t45	kg	0,030				
Crème au beurre						
Beurre	kg	0,063	9	- Réaliser une crème au beurre (technique de la pâte à bombe)	20'	
Extrait de café	L	0,00				
Sucre semoule	kg	0,063	10	- Réaliser un sirop	05'	
Œufs (jaunes)	Pièce	1				
Eau	L	0,02				
Décor						
Cacao en poudre	kg	0,005	11	- Un disque de succès recouvert de crème au beurre	03'	
Sucre glace	kg	0,038	12	- Déposer une abaisse de génoise punchée au sirop sur la crème	02'	
			13	- Recouvrir de crème au beurre	03'	
			14	- Déposer un cercle de succès retourné dessus	02'	
			15	- Décor au sucre glace et au pochoir avec cacao en poudre	05'	
				DRESSAGE		
			16	- Sur plat rond et papier dentelle	05'	
				Estimation de temps	1h50	

Valeur alimentaire /U	316	K/cal	1323	Kjoule	Gr protéine/ U	10	Gr Lipide/ U	26	Gr Glucide/ U	16
PR total	2,37 €	PR unitaire	0,59 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,08 €	PV U HT	0,77 €	

Fiche technique de fabrication N° :262

SALADE FLORIDA

Potages : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Laitue	Pièce	0,4	1	BASE - Peler à vifs les agrumes - Lever les segments - Nettoyer et laver la laitue - Ciseler la laitue	20'	
Oranges	kg	0,800	2		20'	
Pamplemousses	Pièce	1	3		15'	
			4		05'	
Sauce crème						
Sel fin	Pm	Pm	5	SAUCE CREME - mélanger tous les ingrédients, et vérifier l'assaisonnement et le goût DECOR - Ciseler la ciboulette	10'	
Piment de Cayenne	Pm	Pm				
Citrons	kg	0,200				
Crème épaisse	L	0,20	6		05'	
Décor						
Ciboulette	Botte	0,4	7	DRESSAGE - Sur assiette : laitue ciselée dans le fond, rosace d'agrumes dessus, napper de sauce au dernier moment, pointe de ciboulette au départ	15'	
Estimation de temps					1h30	

Valeur alimentaire /U	216	K/cal	904	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	18
PR total	3,59 €	PR unitaire	0,90 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,66 €	PV U HT	1,17 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1954

Mignon de porc au lard

Viandes de boucherie : Porc

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				<p>base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parer et assaisonner les filets mignons - saisir rapidement et refroidir - envelopper de avec les tranches de <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôtir au four 180°C <p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Débarrasser la viande, pincer les sucs, déglacer au vin blanc et mouiller avec le fond brun. - Réduire, passer au chinois et monter au beurre à l'envoi <p>Dressage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Détailler la viande en médaillons et dresser sur assiette, ajouter un cordon de sauce et décorer avec les tomates cerises et le feuilles de persil. 		
Huile de tournesol	L	0,10				
Poitrine fumée (tranches)	pièce	5				
Filet mignon de porc	kg	0,600				
Persil en branche kilo	kg	0,100				
Sauce						
Vin blanc	Bouteill	0,10				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,05				
Décors						
Tomates cerise	kg	0,050				
Persil en branche kilo	kg	0,010				
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	247	K/cal	1032	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	25	Gr Glucide/ U	14
PR total	8,56 €	PR unitaire	2,14 €	Coef	1	PVHT Total	8,56 €	PV U HT	2,14 €	

Fiche technique de fabrication N° :578

HARICOTS BLANCS BRETONNE

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Sel fin	Pm	Pm	1			
Base						
Haricots blancs secs	kg	0,360	2		20 '	
Garnit. aromati.						
Carottes	kg	0,080	3			
Bouquet garni	Pièce	0,4	4		10 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	1,20	5		10 '	
Oignons	kg	0,080	6			
Clous de girofles	Bocal	0,40	7			
Bretonne						
Tomates garniture	kg	0,200	8		05 '	
Bouquet garni	Pièce	0,4	9		15 '	
Beurre	kg	0,020	10		10 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Vin blanc	Bouteill	0,04				
Ail	kg	0,004				
Persil plat kilo	kg	0,008				
Oignons	kg	0,080				
				BASE		
				- Tremper les haricots la veille		
				- Marquer en cuisson, à ébullition écumer, ajouter la garniture aromatique		
				- Cuire		
				- Retirer la garniture aromatique, garder uniquement le liquide nécessaire (doit recouvrir à peine les haricots)		
				- Lier avec la garniture bretonne, rectifier l'assaisonnement et dresser		
				GARNITURE AROMATIQUE		
				- Eplucher et laver les légumes, les laisser entiers, piquer le clou de girofle dans l'oignon		
				BRETONNE		
				- Hacher l'oignon		
				- Monder et concasser les tomates		
				- Suer les oignons, déglacer au vin blanc, ajouter les tomates et étuver avec bouquet garni et ail		
				- En fin de cuisson, ajouter le persil haché		
				Estimation de temps	1h30	

Valeur alimentaire /U	365	K/cal	1529	Kjoule	Gr protéine/ U	22	Gr Lipide/ U	6	Gr Glucide/ U	54
PR total	27,98 €	PR unitaire	6,99 €	Coef	1,3	PVHT Total	36,37 €	PV U HT	9,09 €	