

# Fiche technique de fabrication N° :277

## SOUFFLE FROMAGE

Entrées chaudes : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Finition</b>						
Gruyère (morceau)	kg	0,013	1	<b>BASE</b> - Confectionner une sauce béchamel - Ajouter le gruyère râpé dans la sauce chaude et débarrasser - Refroidir en cellule  <b>MOULES</b> - Chemiser le moules et les conserver au froid  <b>FINITION APPAREIL</b> - Monter les blancs en neige - Incorporer les jaunes d'oeufs dans la sauce froide et bien mélanger - Incorporer les blancs d'oeufs délicatement - Remplir les moules au 3/4, et décorer avec losange de gruyère  <b>CUISSON</b> - Cuire au four 200°  <b>DRESSAGE</b> - Sur plat rond et papier gaufré	15 '	
			2		05 '	
			3			
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,038	4		05 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,038				
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm				
Piment de Cayenne	Pm	Pm				
Gruyère (morceau)	kg	0,075				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25				
<b>Finition appareil</b>						
Œufs (jaunes)	Pièce	3	5	05 '		
Œufs (blancs)	Pièce	5	6	05 '		
<b>Chemisage</b>						
Beurre	kg	0,013	7			
Farine t45	kg	0,013	8			
			9		20 '	
			10		05 '	
Estimation de temps					0h50	0h20

Valeur alimentaire /U	234	K/cal	977	Kjoule	Gr protéine/ U	11	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	13
PR total	1,86 €	PR unitaire	0,46 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,42 €	PV U HT	0,60 €	

# Fiche technique de fabrication N° :214

## Purée de pommes de terre façon Robuchon

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	- laver soigneusement les pommes de terre	05 '	
Gros sel	kg	0,003	2	- Cuire les pommes de terre en robe des champs, avec du gros sel		45 '
<b>Finition</b>			3	- Laisser légèrement refroidir et les éplucher	05 '	
Beurre	kg	0,050	4	- Passer au moulin à légumes	10 '	
Sel fin	Pm	Pm	5	- Faire chauffer le lait		05 '
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	6	- Ajouter le beurre froid coupé en cube et travailler vigoureusement au fouet	05 '	
<b>Pour tamponner</b>			7	- Détendre avec le lait chaud	05 '	
Beurre	kg	0,010	8	- Passer la purée au tamis le plus fin possible	05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,05	9	- Travailler de nouveau et mettre au point avec le reste du lait.	05 '	
Estimation de temps					0h40	0h50

Valeur alimentaire /U	293	K/cal	1227	Kjoule	Gr protéine/ U	5	Gr Lipide/ U	14	Gr Glucide/ U	37
PR total	1,13 €	PR unitaire	0,28 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,47 €	PV U HT	0,37 €	

# Fiche technique de fabrication N° :240

## Poulet Roti

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,020	1	- Habiller les volailles	20 '	
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1	2	- Brider	10 '	
Huile d'arachide	L	0,02	3	- Plaquer, colorer sur le feu	10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	4	<b>CUISSON</b>		
Sel fin	Pm	Pm	5	- Préchauffer le four (250°)		45 '
			6	- Cuire en arrosant souvent		
			6	- Débarrasser, et réaliser le jus	10 '	
<b>Jus</b>				<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,020	7	- Dresser sur plat ovale, jus à part	05 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	8	- Arroser la volaille de beurre fondu	02 '	
Sel fin	Pm	Pm	9	- Décorer avec cresson	02 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,25		Estimation de temps	0h59	0h45
Beurre	kg	0,020				
Cresson botte	Pièce	0,3				

Valeur alimentaire /U	326	K/cal	1365	Kjoule	Gr protéine/ U	28	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	3
PR total	11,38 €	PR unitaire	2,84 €	Coef	1,3	PVHT Total	14,79 €	PV U HT	3,70 €	

# Fiche technique de fabrication N° :353

## CREPE AU SUCRE

Desserts : Crêpes et galettes

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Crêpes</b>						
Beurre	kg	0,016	1	<b>BASE</b> - Réaliser un appareil à crêpes - Cuire les crêpes (2 par personne)	10 '	
Œufs (entiers)	Pièce	1	2		20 '	
Vanille liquide	L	0,00		<b>FINITION</b> - Sucre et plier les crêpes - Les ranger sur un plat ovale et les saupoudrer de sucre - Glacer à la salamandre	10 '	
Farine t45	kg	0,100	3		02 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,20	4		03 '	
<b>Finition</b>			5			
Beurre	kg	0,004		Estimation de temps	0h45	
Sucre glace	kg	0,040				

Valeur alimentaire /U	173	K/cal	725	Kjoule	Gr protéine/ U	6	Gr Lipide/ U	7	Gr Glucide/ U	22
PR total	0,59 €	PR unitaire	0,15 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,76 €	PV U HT	0,19 €	