

# Fiche technique de fabrication N° :1995

## Tulipe de sorbet fromage blanc et fruits exotiques

Desserts : Desserts glacés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Tulipes</b>				<b>Base</b> - Réaliser un pâte à tulipe - Réaliser des tulipe <b>Sorbet</b> - Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et refroidir - ajouter le fromage blanc au sirop et turbiner <b>Garniture</b> - Préparer les fruits et les détailler en dès <b>Dressage</b> - Mettre une ou deux quenelles de sorbet dans la tulipe et y ajouter les dès de fruits.		
Beurre	kg	0,019				
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,063				
Vanille gousse	Pièce	0,3				
Farine t45	kg	0,038				
Œufs (blancs)	Pièce	1				
Lait 1/2 écrémé	L	0,03				
<b>Sorbet</b>						
Sucre semoule	kg	0,250				
Fromage blanc	kg	0,250				
Eau	L	0,25				
<b>Garniture</b>						
Ananas frais	Pièce	0,3				
Kiwi	Pièce	1				
Mangue	Piece	0,25				
Bananes pièces	Pièce	2				
Estimation de temps						

Valeur alimentaire /U	76	K/cal	317	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	4	Gr Glucide/ U	8
PR total	4,42 €	PR unitaire	1,10 €	Coef	1	PVHT Total	4,42 €	PV U HT	1,10 €	

# Fiche technique de fabrication N° :477

## SALADE PIEMONTAISE

Hors d'œuvre froids : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Base</b>							
Echalotes	kg	0,020	1	<b>BASE ET GARNITURE</b> - Cuire les pommes de terre en robe des champs, éplucher, refroidir, les tailler en cubes	20 '	30 '	
Pommes de terre B.F.15	kg	0,400	2		- Monder les tomates, les épépiner et les tailler en cube. Tailler le cervelas en cube,	10 '	05 '
Câpres	Bocal	0,20	3		- Ciseler les échalotes et hacher l'ail	05 '	
Cornichons	kg	0,050	4		- Concasser les cornichons et les câpres	05 '	
Sel fin	Pm	Pm					
Gros sel	kg	0,001					
Ail	kg	0,020					
Tomates grosses	Kg	0,060	5	<b>MAYONNAISE</b> - Réaliser une sauce mayonnaise	10 '		
Cervelas	kg	0,200					
<b>Mayonnaise</b>							
Huile de tournesol	L	0,10	6	<b>DECOR</b> - Nettoyer les feuilles de laitue	05 '		
Moutarde	kg	0,010	7	- Cuire les oeufs durs, les écaler et les tailler en quartiers	05 '	15 '	
Sel fin	Pm	Pm	8	- Monder les tomates et les tailler en quartiers	05 '	05 '	
Vinaigre de vin rouge	L	0,02					
Œufs (jaunes)	Pièce	0,4	7	<b>DRESSAGE</b> - Réunir la mayonnaise, les cornichons, l'ail, les échalotes, le persil, et mélanger	05 '		
<b>Décor</b>							
Laitue	Pièce	0,2	10	- Verser cette sauce sur les pommes de terre et mélanger à la spatule en soulevant	05 '		
Œufs (entiers)	Pièce	1	11	- Ajouter les dès de tomate, mélanger sans écraser, assaisonner	05 '		
Tomates grosses	Kg	0,060	12	- Dresser sur feuilles de laitues	05 '		
			13	- Décorer avec oeufs durs et quartiers de tomate	05 '		
Estimation de temps					1h30	0h55	

Valeur alimentaire /U	315	K/cal	1316	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	27	Gr Glucide/ U	15
PR total	3,18 €	PR unitaire	0,79 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,13 €	PV U HT	1,03 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 2386

## Choucroute de la mer

Poissons : Autres poissons de mer

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Pommes de terre B.F.15	kg	0,375	1	<b>Base</b> - préliminaires légumes, hacher ail persil, ciseler les échalotes - parer détailler le poisson en morceaux de 50gr <b>Poissons</b> - cuire cabillaud à la vapeur, faire sauter le saumon, pocher le haddock au lait <b>Garniture</b> - tourner pdt et cuire vapeur, - Rincer la choucroute et la faire étuver sur une compotée d'oignons, mouiller au vin blanc, ajouter les fruits de mer et les baies de genièvre <b>Sauce</b> - Réaliser une sauce beurre blanc <b>dressage</b> - sur un lit de choucroute, disposer les différents poissons et les pommes de terres, servir le beurre blanc en saucière		
Crevettes roses	kg	0,125	2			
Vin blanc	Bouteill	0,13				
Haddock	kg	0,188	3			
Filet de cabillaud	kg	0,188	4			
Oignons	kg	0,125	5			
filet de saumon sans peau	kg	0,188				
Choucroute 5/1	Boîte	0,25				
Cocktail fruits mer	kg	0,125				
Baies de genièvre	Bocal	0,13				
<b>Sauce</b>						
Echalotes	kg	0,031	6			
Beurre	kg	0,188	7			
Œufs (entiers)	Pièce	4				
Vin blanc	Bouteill	0,06				
Fumet de poisson 750 g	L	0,01				
Citrons	kg	0,063				
Crème liquide UHT	L	0,13				
<b>Décors</b>						
Persil botte	Botte	0,1				
Citrons	kg	0,063				
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	552	K/cal	2311	Kjoule	Gr protéine/ U	17	Gr Lipide/ U	44	Gr Glucide/ U	16
PR total	14,60 €	PR unitaire	3,65 €	Coef	1	PVHT Total	14,60 €	PV U HT	3,65 €	