

Fiche technique de fabrication N° :226

POMMES SAUTEES A CRU

Garnitures : Pommes de terre

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200	1	- Eplucher et laver les pommes de terre	15'	
Huile de tournesol	L	0,04	2	- Emincer en tranche de 3 mm d'épaisseur	10'	
			3	- Sauter	15'	
Finition				FINITION		
Beurre	kg	0,020	4	- Hacher le persil	05'	
Sel fin	Pm	Pm	5	- Egoutter les pommes de terre et les sauter rapidement au beurre, assaisonner, parsemer de persil haché	10'	
Persil plat kilo	kg	0,012	6	- Dresser	05'	
Estimation de temps					1h00	

Valeur alimentaire /U	304	K/cal	1272	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	14	Gr Glucide/ U	41
PR total	1,74 €	PR unitaire	0,44 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,27 €	PV U HT	0,57 €	

Fiche technique de fabrication N° :517

PARIS BREST

Desserts : Choux

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Sucre glace	kg	0,050	1	PATE A CHOUX - Réaliser une pâte à choux - Dresser des Paris- Brest de 8 personnes - Dorer et parsemer d'amandes effilées - Cuire	15 '	
			2		10 '	
			3		05 '	
			5			30 '
Pâte à choux						
Beurre	kg	0,050		CREME MOUSSELINE - Réaliser une crème pâtissière, ajouter la moitié du beurre à chaud. - refroidir. Ajouter l'autre moitié du beurre en pomade et foisonner. Parfumer au praliné	20 '	
Œufs (entiers)	Pièce	2	6		10 '	
Farine t45	kg	0,075				
Œufs (dorure)	Pièce	1	7		20 '	20 '
Eau	L	0,13				
Crème mouselne						
Beurre	kg	0,125		MONTAGE - Ouvrir les paris Brest en deux et garnir de crème - Saupoudrer de sucre glace	05 '	
Sucre semoule	kg	0,063	8		05 '	
Praliné	kg	0,015				
Farine t45	kg	0,035	9			
Œufs (jaunes)	Pièce	2				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	10	DRESSAGE - Sur papier rond dentelle	05 '	
Décor						
Amandes effilées	kg	0,025		Estimation de temps	1h15	0h50

Valeur alimentaire /U	588	K/cal	2460	Kjoule	Gr protéine/ U	13	Gr Lipide/ U	48	Gr Glucide/ U	30
PR total	2,63 €	PR unitaire	0,66 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,42 €	PV U HT	0,85 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1864

Escalope de dinde Viennoise

Volailles : Dinde

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Sauce						
Beurre	kg	0,040	1	BASE - Parer les escalopes	05'	
Poivre du moulin	pm	Pm				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,08	2	PANURE - Préparer tous les éléments de panure à l'Anglaise	05'	
Base						
Beurre	kg	0,020	3	- Paner les escalopes	05'	
Poivre du moulin	pm	Pm				
Escalopes de dinde	Pièce	4	4	GARNITURE - Oeufs durs, séparer les jaunes et les blancs, les hacher séparément	10'	
Panure						
Œufs (entiers)	Pièce	2	5	- Hacher le persil	05'	
Huile de tournesol	L	0,02	6	- Concasser les câpres	05'	
Sel fin	Pm	Pm	7	- Peler les citrons à vif, et les détailler en rondelles (1 par escalope)	03'	
Chapelure	kg	0,080	8	- Dénoyer les olives, entourer chaque olive d'un filet d'anchois, et la déposer sur une rondelle de citron	03'	
Poivre blanc	kg	0,002	9	- Décorer le plat avec la garniture hachée	10'	
Finition						
Œufs (entiers)	Pièce	2	10	DECOR - Compléter le décor avec des citrons cannelés autour du plat	05'	
Câpres	Bocal	0,04				
Olives vertes dénoyautées(boîte5/1)	Boîte	0,04				
Anchois à l'huile	Boîte	0,04				
Persil plat kilo	kg	0,020	11	CUISSON ET DRESSAGE - Sauter les escalopes, une fois cuites, les disposer sur le plat décoré, cordon de fond de veau autour et citron et olive sur l'escalope	05'	
Citrons	kg	0,800				
Décor						
Citrons	kg	0,080		Estimation de temps	1h01	

Valeur alimentaire /U	1787	K/cal	7477	Kjoule	Gr protéine/ U	303	Gr Lipide/ U	63	Gr Glucide/ U	8
PR total	36,01 €	PR unitaire	9,00 €	Coef	1,3	PVHT Total	46,82 €	PV U HT	11,70 €	