

Fiche technique de fabrication N° :819

Tagliatelles fraiches

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Œufs (entiers)	Pièce	2	1	- Pétrir tous les ingrédients ensemble	10'	
Sel fin	Pm	Pm	2	- Laisser reposer		
Farine t45	kg	0,200	3	- Passer au laminoir et détailler en tagliatelles	20'	
			4	- Réserver au frais ou sécher		
Cuisson				CUISSON		
Gros sel	kg	0,004	5	- Cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée	05'	
Eau	L	2,00	6	- Egoutter et passer dans le mélange de finition	05'	
Finition				FINITION		
Beurre	kg	0,020	7	- Chauffer ensemble le beurre et la crème, réduire de 1/3	02'	
Sel fin	Pm	Pm	8	- Assaisonner ce mélange et y passer les pâtes dedans	02'	
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm				
Piment de Cayenne	Pm	Pm				
Crème liquide UHT	L	0,02	9	- En légumier ou en assiette creuse	05'	
				Estimation de temps	0h49	

Valeur alimentaire /U	257	K/cal	1073	Kjoule	Gr protéine/ U	9	Gr Lipide/ U	7	Gr Glucide/ U	40
PR total	0,65 €	PR unitaire	0,16 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,85 €	PV U HT	0,21 €	

Fiche technique de fabrication N° :1154

Mouclade Charentaise

Plats régionaux : Régions Françaises

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Echalotes	kg	0,060	1	- gratter et laver les moules.	10 '	
Moules de bouchot	kg	1,200	2	- Ouvrir les moules à la marinière		10 '
Vin blanc	Bouteill	0,40	3	- réserver le jus, le filtrer.	02 '	
Sauce				SAUCE		
Beurre	kg	0,008	4	- réaliser un roux.	05 '	
Curry	kg	0,002	5	- mouiller avec le jus de cuisson des moules	05 '	
Farine t45	kg	0,008	6	- ajouter persil hachés finement.	02 '	
Œufs (jaunes)	Pièce	1	7	- verser le pineau.	02 '	
Pineau	Bouteill	0,08	8	- rectifier assaisonnement .	02 '	
Persil plat kilo	kg	0,010	9	- lier avec jaune et crème.	02 '	
Crème liquide UHT	L	0,12	10			
Finition				DRESSAGE		
Persil plat kilo	kg	0,004	11	- Enlever la coquille vide des moules et dresser dans un plat creux ou une assiette.	10 '	
			12	- verser la sauce sur les moules.	05 '	
				- servir très chaud.		
				Estimation de temps	0h45	0h10

Valeur alimentaire /U	243	K/cal	1017	Kjoule	Gr protéine/ U	19	Gr Lipide/ U	5	Gr Glucide/ U	10
PR total	6,55 €	PR unitaire	1,64 €	Coef	1,3	PVHT Total	8,52 €	PV U HT	2,13 €	

Fiche technique de fabrication N° : 120

Fricassée de volaille à l'ancienne

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Garniture						
Champignons de paris	kg	0,120	1	BASE - Habiller et découper le poulet à cru - Eplucher laver les gros oignons, les ciseler, préparer le bouquet garni - Assaisonner et fariner les morceaux et marquer en cuisson un ragoût à blanc (mouillé au fond blanc) - Cuire FOND BLANC - Eplucher et laver la garniture aromatique - Marque en cuisson le fond blanc avec la carcasse de poulet - Cuire - Passer au chinois FINITION SAUCE - Décanter, passer la sauce au chinois - Rectifier l'assaisonnement et la liaison et crémer - Rassembler la viande, la sauce et la garniture et mijoter quelques instants GARNITURE - Petits oignons glacés à blancs - Champignons escalopés cuits à blanc DRESSAGE - en légumier	20 '	
Petits oignons garniture	kg	0,120	2		10 '	
Beurre	kg	0,025	3		10 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,010	4			30 '
Citrons	kg	0,100				
Base						
Bouquet garni	Pièce	1	5		05 '	
Beurre	kg	0,050	6		05 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	7			00 '
Sel fin	Pm	Pm	8		05 '	
Farine t55	kg	0,050				
Poulet PAC de 1,4 kg	Pièce	1	9		05 '	
Oignons	kg	0,080	10		10 '	
Fond blanc						
Carottes	kg	0,100	11	10 '		
Champignons de paris	kg	0,100				
Poireaux	kg	0,100	12	05 '		
Bouquet garni	Pièce	1	13	05 '		
Oignons	kg	0,100				
Clous de girofles	Bocal	1,00	14	05 '		
Finition sauce						
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Crème UHT 35%	L	0,12				
				Estimation de temps	1h35	1h30

Valeur alimentaire /U	427	K/cal	1785	Kjoule	Gr protéine/ U	39	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	13
PR total	11,04 €	PR unitaire	2,76 €	Coef	1,3	PVHT Total	14,36 €	PV U HT	3,59 €	

Fiche technique de fabrication N° : 178

Crêpes soufflées

Desserts : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Décor						
Sucre glace	kg	0,020	1	- Réaliser une pâte à crêpes - Cuire les crêpes (2 par personne)	10 '	
Pulpe de framboises	L	0,15	2		20 '	
Pâte						
Beurre	kg	0,030	3	- Réaliser une crème pâtissière - Refroidir et réserver	15 '	
Œufs (entiers)	Pièce	2	4		05 '	
Farine t45	kg	0,125		- Monter les blancs en neige - Terminer l'appareil à soufflé	05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	5		05 '	
Pâtissière						
Sucre semoule	kg	0,033	6	- Garnir les crêpes avec l'appareil à soufflé en les pliant comme un chausson - Passer au four chaud	15 '	
Farine t45	kg	0,018	7			
Œufs (jaunes)	Pièce	1	8			05 '
Lait 1/2 écrémé	L	0,13		- Saupoudrer de sucre glace - Disposer sur assiette avec coulis de framboises autour	02 '	
Finition appareil			9		03 '	
Grand-marnier	Bouteill	0,01	10			
Œufs (jaunes)	Pièce	1				
Œufs (blancs)	Pièce	3				
				Estimation de temps	1h20	0h05

Valeur alimentaire /U	313	K/cal	1310	Kjoule	Gr protéine/ U	13	Gr Lipide/ U	12	Gr Glucide/ U	38
PR total	1,52 €	PR unitaire	0,38 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,97 €	PV U HT	0,49 €	