

Fiche technique de fabrication N° : 2589

Tarte au sucre

Desserts : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Pâte				Pâte		
Beurre	kg	0,050		- Réaliser une pâte levée	15 '	
Sel fin	Pm	Pm		- Laisser pousser puis rabattre		
Sucre semoule	kg	0,010		- Abaisser en cercle et piquer à la fourchette	05 '	
Farine t45	kg	0,125		- Mettre dans un moule, déposer la garniture, saupoudrer de cassonade	05 '	
Œufs	Pièce	1				
Lait 1/2 écrémé	L	0,03				
Levure de boulangerie	kg	0,005				
Garniture				Garniture		
Cassonade	kg	0,100		- Battre les œufs avec la crème	05 '	
Œufs	Pièce	1				
Crème épaisse	L	0,10				
				Cuisson		
				- Mettre au four chaud 200°C		15 '
				- Terminer la cuisson à 150°C		20 '
				Estimation de temps	0h30	0h35

Valeur alimentaire /U	282	K/cal	1180	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	18	Gr Glucide/ U	25
PR total	1,66 €	PR unitaire	0,41 €	Coef	1	PVHT Total	1,66 €	PV U HT	0,41 €	

Fiche technique de fabrication N° :33

Brocolis au beurre

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Gros sel	kg	0,002	1	- Nettoyer, laver	10 '	
Brocolis surgelés	kg	0,800	2	- Cuire à l'Anglaise		15 '
			3	- Étuver au beurre	05 '	
			4	- Dresser en bouquets	05 '	
Finition						
Beurre	kg	0,040				
Sel fin	Pm	Pm				
				Estimation de temps	0h20	0h15

Valeur alimentaire /U	75	K/cal	314	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	0
PR total	1,16 €	PR unitaire	0,29 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,51 €	PV U HT	0,38 €	

Fiche technique de fabrication N° :2043

Brochette de Lotte et Saumon, beurre d'agrumes

Poissons : Autres poissons de mer

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				<p>base</p> <ul style="list-style-type: none"> - laver les légumes et tailler les poivrons en gros dès - détailler les poisson en gros cubes - préparer les jus de citron et d'orange <p>Montage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Monter les brochettes en alternant les cubes de poissons et les tomates cerises et poivrons <p>Cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place le poste de grillardin - Griller les brochettes et terminer la cuisson au four <p>sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réduire les jus de fruits et monter au beurre, comme un beurre blanc. <p>dressage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dresser les brochettes et disposer la sauce autour ainsi que les éléments de décors. 		
Poivrons verts	kg	0,100				
Tomates cerise	kg	0,100				
Lotte	kg	0,300				
filet de saumon sans peau	kg	0,300				
Piques brochette bois	pièce	4				
Sauce						
Beurre	kg	0,100				
Pulco citron	Bouteill	0,10				
Jus d'oranges	L	0,10				
Décors						
Aneth	Botte	0,2				
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	0,2				
Citrons	kg	0,040				
Estimation de temps						

Valeur alimentaire /U	203	K/cal	851	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	21	Gr Glucide/ U	4
PR total	12,10 €	PR unitaire	3,02 €	Coef	1	PVHT Total	12,10 €	PV U HT	3,02 €	

Fiche technique de fabrication N° :527

Asperges sauce mousseline

Entrées chaudes : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
Base							
Asperges blanches	kg	1,000	1	BASE - Eplucher et laver les asperges, les attacher en bottes - Cuire à l'Anglaise - En fin de cuisson, plonger les asperges dans l'eau très froide	20 '		
Gros sel	kg	0,003	2				30 '
			3			05 '	
Sauce mousseline							
Beurre	kg	0,125		SAUCE MOUSSELINE - Clarifier le beurre - Réaliser une sauce Hollandaise - Fouetter la crème et l'incorporer dans la Hollandaise au dernier moment DRESSAGE - Sur plat ovale recouvert d'une serviette blanche pliée ; Sauce mousseline à part en saucière ; persil en décor.			
Sel fin	Pm	Pm	4				
Œufs (jaunes)	Pièce	2	5			15 '	
Piment de Cayenne	Pm	Pm	6			10 '	
Citrons	kg	0,025					
Crème liquide UHT	L	0,03					
Décor							
Persil frisé kilo	kg	0,010	7		10 '		
				Estimation de temps	1h00	0h30	

Valeur alimentaire /U	307	K/cal	1283	Kjoule	Gr protéine/ U	6	Gr Lipide/ U	29	Gr Glucide/ U	6
PR total	7,20 €	PR unitaire	1,80 €	Coef	1,3	PVHT Total	9,36 €	PV U HT	2,34 €	