

# Fiche technique de fabrication N° :361

## POTAGE SAINT GERMAIN

Potages : Liés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Cerfeuil	Botte	0,0	1	<b>BASE</b> - Eplucher et laver et émincer les poireaux et les oignons <b>2</b> - Blanchir les pois cassés <b>3</b> - Tailler la poitrine en dés  <b>CUISSON</b> <b>4</b> - Suer les poireaux et les oignons avec la poitrine <b>5</b> - Ajouter les pois cassés, le bouquet garni, l'ail, et mouiller de 1/4 de litre par personne <b>6</b> - Porter à ébullition et cuire à couvert au four pendant 1 h 30 environ  <b>FINITION</b> <b>7</b> - Au terme de la cuisson, passer au moulin à légumes et au chinois <b>8</b> - Détendre avec un peu de fond blanc ou d'eau si le potage est trop épais <b>9</b> - Faire rebouillir et crémer  <b>GARNITURE</b> <b>10</b> - Tailler les tranches de pain de mie en dés, et les sauter au beurre  <b>DRESSAGE</b> <b>11</b> - En soupière chaude, pluches de cerfeuil au départ, croûtons à part	15 '	
Bouquet garni	Pièce	0,0	2		05 '	
Beurre	kg	0,040	3		10 '	
Poitrine salée cuite	kg	0,040	4		10 '	
Pois cassés	kg	0,400	5		05 '	
Sel fin	Pm	Pm	6		10 '	
Vert de poireaux	kg	0,080	7		10 '	
Ail	kg	0,008	8		10 '	
Crème épaisse	L	0,04	9		10 '	
Oignons	kg	0,080	10		10 '	
<b>Garniture</b>						
Beurre	kg	0,010	11	10 '		
Huile de tournesol	L	0,08				
Tranche de pain de mie	Pièce	2				
				Estimation de temps	1h35	

Valeur alimentaire /U	726	K/cal	3040	Kjoule	Gr protéine/ U	25	Gr Lipide/ U	38	Gr Glucide/ U	72
PR total	2,05 €	PR unitaire	0,51 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,67 €	PV U HT	0,67 €	

# Fiche technique de fabrication N° :225

## POMMES PONT NEUF

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	1,200	1	- Eplucher laver les pommes de terre	10 '	
Sel fin	Pm	Pm	2	- Tailler en pont neuf	15 '	
			3	- Laver	05 '	
			4	<b>CUISSON</b> - Frire une première fois (pocher) à 160°	02 '	
			5	- Saisir à 180°	03 '	
			6	- Egoutter et assaisonner	05 '	
			7	<b>DRESSAGE</b> - Sur plat rond et papier gaufré	05 '	
				Estimation de temps	0h45	

Valeur alimentaire /U	176	K/cal	738	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	41
PR total	0,46 €	PR unitaire	0,11 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,59 €	PV U HT	0,15 €	

# Fiche technique de fabrication N° :2514

## Pithiviers aux pistaches

Desserts : Pâte feuilletée

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>pate</b>			<b>101</b>	<b>crème amande pistache</b>		
Feuilletage surgelé	kg	0,300		- Crémier beurre + sucre - ajouter œufs + pate pistache - terminer avec poudre amande et rhum	10 '	
<b>crème pistache</b>			<b>102</b>	<b>détailler feuilletage</b>		
Beurre	kg	0,040		- Détailler deux disques de feuilletage dont un de diamètre supérieur	10 '	
Sucre semoule	kg	0,050	<b>103</b>	<b>garnir pithiviers</b>		
Rhum	Bouteill	0,01		- dorer abaisse inférieure et garnir d'un dôme régulier de crème - recouvrir en soudant de l'abaisse supérieure	10 '	
Pistaches	kg	0,020	<b>104</b>	<b>terminer montage</b>		
Œufs	Pièce	1		- dorer - inciser en demi cercles - prévoir petite cheminée au centre pour évacuer la vapeur	05 '	
Amandes poudre grise 5kg	kg	0,040	<b>105</b>	<b>cuire le pithiviers</b>		
<b> finition</b>				- cuire à 200°C puis 180 - glacer au sucre glace en fin de cuisson ou au sirop à 30 ° -	05 '	30 '
Sucre glace	kg	0,010	<b>106</b>	<b>dresser le pithiviers</b>		
Œufs	Pièce	1		- sur plat dentelle	05 '	
Estimation de temps					0h45	0h30

Valeur alimentaire /U	419	K/cal	1754	Kjoule	Gr protéine/ U	5	Gr Lipide/ U	32	Gr Glucide/ U	27
PR total	2,27 €	PR unitaire	0,57 €	Coef	1	PVHT Total	2,27 €	PV U HT	0,57 €	

# Fiche technique de fabrication N° :2521

## Pavé de Rumsteak au bleu

Viandes de boucherie : Bœuf

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>Base</b>		
Rumsteck	kg	0,640		- Détailler le rumsteack en pavé de 160 g	10 '	
Huile de tournesol	L	0,04		- Réaliser une marinade instantanée pour griller. Mettre les pavés à mariner.	05 '	30 '
Poivre du moulin	pm	Pm		- Mettre en place le poste grillade et griller les pavés	05 '	10 '
Sel fin	Pm	Pm				
<b>Sauce</b>				<b>Sauce au bleu</b>		
Poivre du moulin	pm	Pm		- Détailler le bleu en petits dès	05 '	
Bleu d'Auvergne	kg	0,040		- Faire chauffer le fond dans une russe, ajouter les dès de bleu et terminer avec la crème. Assaisonner et réserver au chaud		10 '
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,20				
Crème liquide UHT	L	0,04				
				<b>Dressage</b>		
				Estimation de temps	0h25	0h50

Valeur alimentaire /U	103	K/cal	431	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	12	Gr Glucide/ U	6
PR total	8,02 €	PR unitaire	2,00 €	Coef	1	PVHT Total	8,02 €	PV U HT	2,00 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1976

## Charlotte d'endives

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,040		<p><b>Base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effeuiller la moitié des endives et émincer l'autre moitié</li> <li>- faire suer les endives émincées au beurre et assaisonner d'ail haché</li> <li>- Blanchir rapidement les feuilles et les rafraichir</li> </ul> <p><b>Montage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chemiser des ramequins avec les feuilles d'endives blanchies et garnir avec les endives émincées, rabattre les feuilles.</li> <li>- cuire à four doux 15 minutes</li> </ul> <p><b>Dressage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- démouler sur papier absorbant et déposer sur plat ou assiette</li> </ul>		
Sel fin	Pm	Pm				
Endives	kg	0,800				
Ail	kg	0,008				
Poivre blanc	kg	0,002				
Persil kilo	kg	0,020				
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U    75    K/cal    314    Kjoule    Gr protéine/ U    0    Gr Lipide/ U    8    Gr Glucide/ U    0

PR total    1,55 €    PR unitaire    0,39 €    Coef    1    PVHT Total    1,55 €    PV U HT    0,39 €