

# Fiche technique de fabrication N° :985

## SAUCISSON EN BRIOCHE

Hors d'œuvre chauds : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Décor</b>						
Persil plat kilo	kg	0,030	1	- Confectionner une pâte à brioche	20 '	
			2			
<b>Pâte à brioche</b>						
Beurre	kg	0,150	3	<b>SAUCISSON</b> - Cuire le saucisson à l'eau et l'éplucher	10 '	
Œufs (entiers)	Pièce	3				
Farine t45	kg	0,250	4	<b>montage</b> - Abaisser la pâte et enrober le saucisson	20 '	
Œufs (dorure)	Pièce	1				
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,040	5	- Cuire le saucisson		
Sel fin 0,5	kg	0,005				
Levure de boulangerie	kg	0,012	6	<b>sauce</b> - réaliser une sauce Porto (technique des petites sauces brunes)	15 '	
<b>Saucisson</b>						
Saucisson à cuire	kg	0,400	7	<b>DRESSAGE</b> - Dresser le saucisson sur plat ovale et persil ne décor Saucière de sauce à part	10 '	
<b>Sauce</b>						
Carottes	kg	0,040		Estimation de temps	1h15	
Echalotes	kg	0,020				
Beurre	kg	0,040				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Porto rouge	Bouteill	0,04				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
Oignons	kg	0,040				

Valeur alimentaire /U	1179	K/cal	4933	Kjoule	Gr protéine/ U	39	Gr Lipide/ U	87	Gr Glucide/ U	74
PR total	8,37 €	PR unitaire	2,09 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,88 €	PV U HT	2,72 €	

# Fiche technique de fabrication N° :913

## gratin de blettes / feuilles de blettes

Sauces : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Blettes	kg	1,250		<b>BASE</b> - trier les blettes / séparer les feuilles des côtes / peler et découper en petits tronçons les côtes - cuire les côtes de blettes dans de l'eau huilée et citronnée  <b>côtes de blettes</b> - aïller un plat de type tian - beurrer / garnir / recouvrir de crème / saupoudrer de gruyère / beurrer et gratiner au four  <b>feuilles de blettes</b> - les sauter vivement dans l'huile d'olive comme des épinards frais  <b>dressage</b> - dans l'assiette sous le monogramme à l'opposé de la viande / en petits bouquets		
Citron (pièce)	Pièce	0,3				
<b>Finition</b>						
Beurre	kg	0,020	1			
Ail	kg	1,000				
Gruyère (morceau)	kg	0,025				
Crème épaisse	L	0,20				
<b>feuilles</b>						
Beurre	kg	0,020	1			
Huile d'olives	L	0,03	1			
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	275	K/cal	1152	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	30	Gr Glucide/ U	1
PR total	7,43 €	PR unitaire	1,86 €	Coef	1,3	PVHT Total	9,65 €	PV U HT	2,41 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1048

## FRAISES MELBA

Desserts : Dessert de restaurant

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>Base</b> - Laver et préparer les fraises - Les couper en deux <b>chantilly</b> - Réaliser une crème chantilly <b>dressage</b> - Mettre du coulis de fraises au fond de la coupe, ajouter les fraises, une boule de glace vanille et terminer avec la chantilly		
Kirsch	L	0,01				
Fraises	kg	0,500				
<b>Décor</b>				Estimation de temps		
Amandes effilées	kg	0,025				
Sucre glace	kg	0,075				
Sucre semoule	kg	0,050				
Glace vanille	L	0,40				
Vanille poudre	kg	0,002				
Gelée de groseilles	Bocal	0,10				
Coulis de fraise	L	0,10				
Crème liquide UHT	L	0,20				

Valeur alimentaire /U	166	K/cal	696	Kjoule	Gr protéine/ U	5	Gr Lipide/ U	7	Gr Glucide/ U	23
PR total	5,47 €	PR unitaire	1,37 €	Coef	1,3	PVHT Total	7,11 €	PV U HT	1,78 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 725

## ENTRECOTE SAUTÉE MARCHAND DE VIN

Viandes de boucherie : Bœuf

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,020	1	- Parer et détailler les entrecôtes	10 '	
Huile de tournesol	L	0,02	2		- Sauter (cuisson en fonction de la demande)	10 '
Sel fin	Pm	Pm				
Entrecotes	kg	0,800				
<b>Sauce</b>						
Echalotes	kg	0,020				
Beurre	kg	0,020				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Vin rouge	l	0,08				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,32				
<b>Finition</b>						
Persil plat kilo	kg	0,012				
				Estimation de temps	0h40	

Valeur alimentaire /U	156	K/cal	655	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	17	Gr Glucide/ U	10
PR total	17,22 €	PR unitaire	4,31 €	Coef	1,3	PVHT Total	22,39 €	PV U HT	5,60 €	

# Fiche technique de fabrication N° :46

## Carottes vichy

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,600	1	- Eplucher et laver les carottes	10 '	
			2	- Tailler en rondelles	10 '	
<b>Cuisson</b>				<b>CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,060	3	- Glaçage à blanc	10 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,010				
<b>Finition</b>				<b>FINITION</b>		
Cerfeuil	Botte	0,1	4	- Ciseler le cerfeuil et ajouter aux carottes	05 '	
				Estimation de temps	0h35	

Valeur alimentaire /U	113	K/cal	471	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	12	Gr Glucide/ U	0
PR total	1,59 €	PR unitaire	0,40 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,06 €	PV U HT	0,52 €	