

Fiche technique de fabrication N° :237

Poulet grillé à l'américaine sauce diable

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Beurre	kg	0,020	1	BASE - Habiller le poulet pour griller - marquer le poulet sur le grill, finir la cuisson au four - A mi cuisson, badigeonner de moutarde et de chapelure. Remettre au four SAUCE - Réaliser la réduction (échalotes, mignonette, estragon, vinaigre de vin rouge) - Ajouter fond brun tomaté et réduire - Passer au chinois et monter au beurre GARNITURE - Griller les tomates, les têtes de champignons, les tranches de bacon et finir au four - Tailler les pommes gaufrettes à la mandoline et les frire DRESSAGE - Dresser le poulet au centre d'un plat ovale, garniture autour et sauce à part - Décorer avec le cresson	20 '	
Cresson botte	Pièce	0,3	2		10 '	30 '
Base			3		05 '	20 '
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1				
Huile de tournesol	L	0,02	4		10 '	
Moutarde	kg	0,020	5		02 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	6		10 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Chapelure	kg	0,100				
Sauce Diable						
Echalotes	kg	0,020	7	10 '		
Cerfeuil	Botte	0,1	8	30 '		
Estragon	Botte	0,1				
Beurre	kg	0,020				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Poivre en grain	kg	0,005	9	05 '		
Sel fin	Pm	Pm	10			
Vinaigre de vin rouge	L	0,04				
Vin blanc	Bouteill	0,04				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
Garniture						
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200				
Tomates garniture	kg	0,500				
Beurre	kg	0,010				
Sel fin	Pm	Pm				
Bacon tranche	Pièce	4				
Champignons gros	kg	4,000				
				Estimation de temps	1h42	0h50

Valeur alimentaire /U	529	K/cal	2215	Kjoule	Gr protéine/ U	32	Gr Lipide/ U	25	Gr Glucide/ U	56
PR total	39,53 €	PR unitaire	9,88 €	Coef	1,3	PVHT Total	51,39 €	PV U HT	12,85 €	

Fiche technique de fabrication N° :517

PARIS BREST

Desserts : Choux

Quantité **8** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Sucre glace	kg	0,100	1	PATE A CHOUX - Réaliser une pâte à choux - Dresser 8 petits Paris- Brest - Dorer et parsemer d'amandes effilées - Cuire	15 '	
			2		10 '	
			3		05 '	
			5			30 '
Pâte à choux						
Beurre	kg	0,100		CREME MOUSSELINE - Réaliser une crème pâtissière, ajouter la moitié du beurre à chaud. - refroidir. Ajouter l'autre moitié du beurre en pommade et foisonner. Parfumer au praliné	20 '	
Œufs (entiers)	Pièce	4	6		10 '	
Farine t45	kg	0,150				
Œufs (dorure)	Pièce	1	7		20 '	20 '
Eau	L	0,25				
Crème mouselne						
Beurre	kg	0,250		MONTAGE - Ouvrir les paris Brest en deux et garnir de crème - Saupoudrer de sucre glace	05 '	
Sucre semoule	kg	0,125	8		05 '	
Praliné	kg	0,030				
Farine t45	kg	0,070	9		05 '	
Œufs (jaunes)	Pièce	4				
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	10	DRESSAGE - Sur papier rond dentelle	05 '	
Décor						
Amandes effilées	kg	0,050		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	5,88 €	PR unitaire	0,74 €	Coef	1,3	PVHT Total	7,65 €	PV U HT	0,96 €	