

Fiche technique de fabrication N° : 1527

Purée de marrons

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500		- Faire cuire les marrons avec du lait et de l'eau assaisonner		20 '
Beurre	kg	0,050		- faire cuire les pommes de terre à l'anglaise		45 '
Poivre du moulin	pm	Pm		- Réaliser les purée et assembler, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud	15 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Marrons ou châtaignes	kg	0,300				
Lait 1/2 écrémé	L	0,10		Estimation de temps	0h15	1h05

Valeur alimentaire /U	179	K/cal	747	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	11	Gr Glucide/ U	18
PR total	0,76 €	PR unitaire	0,19 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,99 €	PV U HT	0,25 €	

Fiche technique de fabrication N° :1911

Pommes aux airelles

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Beurre	kg	0,020		- Eplucher, vider et citronner les pommes	05 '	
Citrons	kg	0,040		- Les couper en deux et les mettre sous vide	05 '	
Pommes Golden	kg	0,800		Cuisson		10 '
Airelles	kg	0,100		- Cuire les pommes à la vapeur 80°		
				Dressage	05 '	
				- Sortir les pommes des sacs et déposer sur assiette en ajoutant une cuillère d'airelles à l'envoi		
				Estimation de temps	0h15	0h10

Valeur alimentaire /U	118	K/cal	496	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	4	Gr Glucide/ U	19
PR total	1,88 €	PR unitaire	0,47 €	Coef	1	PVHT Total	1,88 €	PV U HT	0,47 €	

Fiche technique de fabrication N° : 191

OMELETTE NORVEGIENNE

Desserts : Desserts glacés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Glace vanille			1	BISCUIT - Réaliser un biscuit du type biscuit roulé	10 '	10 '
Sucre semoule	kg	0,050				
Vanille liquide	L	0,00				
Œufs (jaunes)	Pièce	2				
Lait 1/2 écrémé	L	0,20				
Glace vanille 2,5L	Pièce	0,4	2	SIROP - Réaliser un sirop, refroidir et parfumer	10 '	
Biscuit			3	GLACE PLOMBIERE - Réaliser une crème anglaise, refroidir, parfumer, et turbiner	20 '	
Fécule de pomme de terre	kg	0,050				
Sucre semoule	kg	0,100	4	- A la sortie de la turbine, ajouter les fruits confits macérés dans le cointreau	10 '	
Farine t45	kg	0,050	5	GLACE VANILLE - Réaliser une crème anglaise, refroidir, parfumer, et turbiner	20 '	
Œufs (jaunes)	Pièce	4				
Œufs (blancs)	Pièce	4	6	MERINGUE - Réaliser une meringue française	10 '	
Beurre (chemiser)	kg	0,008				
Farine t45 (chemiser)	kg	0,008	7	MONTAGE - Détailler un morceau de biscuit, de la forme du plat de service, et le disposer sur le plat	05 '	
Sirop						
Sucre semoule	kg	0,100	8	- Puncher et recouvrir de glace plombières	05 '	
Vanille liquide	L	0,00				
Cointreau	Bouteill	0,02	9	- Recouvrir la plombières avec la vanille et couvrir le tour de bandes de biscuits	05 '	
Eau	L	0,20				
Glace plombière			10	- Masquer de meringue et lisser à la spatule métallique	05 '	
Fruits confits en morceaux	kg	0,040				
Sucre semoule	kg	0,050	11	- Décorer à la meringue, avec une poche à douille munie d'une douille cannulée	10 '	
Cointreau	Bouteill	0,02				
Œufs (jaunes)	Pièce	2	12	- Passer à four très chaud et envoyer en salle lorsque la meringue est colorée	10 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,20				
Meringue				Estimation de temps	2h00	0h10
Sucre semoule	kg	0,300				
Œufs (blancs)	Pièce	2				

Valeur alimentaire /U	330	K/cal	1380	Kjoule	Gr protéine/ U	17	Gr Lipide/ U	12	Gr Glucide/ U	37
PR total	9,94 €	PR unitaire	2,49 €	Coef	1,3	PVHT Total	12,93 €	PV U HT	3,23 €	

Fiche technique de fabrication N° :223

Civet de chevreuil

Gibier : Venaison

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Garniture						
Champignons de paris	kg	0,120	1	BASE - Parer et désosser la pièce de viande - Détailler - Mettre à mariner avec les légumes taillés en mirepoix et avec le vin, si possible 24 h à l'avance. CUISSON - Egoutter la viande - Marquer en cuisson un ragoût à brun, mouiller avec la marinade et le fond - Cuire au four à couvert - Décanter, passer la sauce au chinois, et rectifier la liaison et l'assaisonnement, lier au sang GARNITURE - Champignons escalopés et sautés - Petits oignons glacés à brun - Poitrine détaillée en lardons, blanchie et sautée FINITION - Rassembler viande, sauce et garniture et faire réchauffer sans bouillir DRESSAGE - En légumier, décor avec pain de mie en coeur sauté et persil haché	05 '	
Petits oignons garniture	kg	0,120	2		05 '	
Beurre	kg	0,020	3		05 '	
Poitrine salée cuite	kg	0,120				
Huile de tournesol	L	0,02				
Sucre semoule	kg	0,008	4			
Tranche de pain de mie	Pièce	2	5		05 '	
Persil plat kilo	kg	0,012	6			
Base			7			
Cuissot de biche	kg	1,000				
Marinade						
Carottes	kg	0,080	8		05 '	10 '
Bouquet garni	Pièce	0,4	9	05 '	15 '	
Huile de tournesol	L	0,01	10	05 '	05 '	
Poivre en grain	kg	0,008				
Vin rouge	l	0,40				
Cognac	Bouteill	0,02	11	05 '		
Oignons	kg	0,080				
Cuisson						
Huile de tournesol	L	0,04	12	05 '		
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t55	kg	0,020				
Cognac	Bouteill	0,02				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,28				
Finition sauce						
Sang de porc	L	0,02				
				Estimation de temps	0h50	2h00

Valeur alimentaire /U	732	K/cal	3063	Kjoule	Gr protéine/ U	57	Gr Lipide/ U	41	Gr Glucide/ U	28
PR total	27,17 €	PR unitaire	6,79 €	Coef	1,3	PVHT Total	35,31 €	PV U HT	8,83 €	

Fiche technique de fabrication N° :411

Assiette nordique

Hors d'œuvre froids : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Beurre	kg	0,080	1	- Préparer les poissons fumés	10 '	
Truites fumée	kg	0,400	2	- Trancher et dresser sur assiette	30 '	
Saumon fumé non tranché	kg	0,240	3	- Découper et griller les toasts	15 '	
Haddock	kg	0,200	4	- Décor avec citron historié et aneth	10 '	
Œufs de cabillaud fumés	kg	0,120				
Décor						
Aneth	Botte	0,4				
Pain de mie tranché	Pièce	0,2				
Citrons	kg	0,200				
Estimation de temps					1h05	

Valeur alimentaire /U	451	K/cal	1889	Kjoule	Gr protéine/ U	30	Gr Lipide/ U	33	Gr Glucide/ U	9
PR total	20,35 €	PR unitaire	5,09 €	Coef	1,3	PVHT Total	26,46 €	PV U HT	6,61 €	