

# Fiche technique de fabrication N° :317

## Veau Marengo

Viandes de boucherie : Veau

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>			<b>1</b>	<b>BASE</b> - Parer, dégraisser la viande et détailler en morceaux de 60 grammes environ (3 par personne)	30 '	
Epaule de veau désossée	kg	0,800				
Huile de tournesol	L	0,04				
Farine t45	kg	0,040				
<b>Garnit. aromat.</b>			<b>2</b>	<b>GARNITURE AROMATIQUE</b> - Eplucher et laver les légumes	10 '	
Bouquet garni	Pièce	0,4	<b>3</b>			
Vin blanc	Bouteill	0,08		<b>CUISSON</b> - Marquer en cuisson un ragoût à brun	15 '	00 '
Ail	kg	0,008	<b>4</b>			
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40	<b>5</b>			
Concentré de tomates 4/4	Boîte	0,04	<b>6</b>	- Décanter terminer la sauce	30 '	
Oignons	kg	0,080		<b>GARNITURE MARENGO</b> - Petits oignons glacés	15 '	15 '
Champignons de paris	kg	0,120	<b>7</b>			
Petits oignons garniture	kg	0,120	<b>8</b>			
Beurre	kg	0,040	<b>9</b>	- Croûtons en coeur, sautés (pointe trempée dans le persil haché)	15 '	
Sucre semoule	kg	0,002		Estimation de temps	2h05	1h15
Tranche de pain de mie	Pièce	2				
Persil plat kilo	kg	0,012				

Valeur alimentaire /U	547	K/cal	2288	Kjoule	Gr protéine/ U	39	Gr Lipide/ U	36	Gr Glucide/ U	31
PR total	14,36 €	PR unitaire	3,59 €	Coef	1,3	PVHT Total	18,66 €	PV U HT	4,67 €	

# Fiche technique de fabrication N° :2128

## Salade de fruits frais

Desserts : Dessert de restaurant

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Ananas frais	Pièce	0,4	1	<b>BASE</b> - Eplucher les kiwis et les pommes, peler à vif les oranges, équeuter les fraises - Tailler les fruits - Ajouter le complément et laisser macérer - Dresser en coupe et décorer avec la menthe	20 '	
Oranges	kg	0,120	2		10 '	
Pommes golden (kg)	kg	0,120	3		05 '	
Kiwi	Pièce	0,1	4		05 '	
Raisins blancs	kg	0,120				
Bananes kg	kg	0,120				
<b>Complément</b>						
Sucre semoule	kg	0,100				
Kirsch	L	0,04				
Citrons	kg	0,040				
<b>Décor</b>						
Menthe fraîche	Botte	0,2				
				Estimation de temps	0h40	

Valeur alimentaire /U	26	K/cal	107	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	6
PR total	2,27 €	PR unitaire	0,57 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,95 €	PV U HT	0,74 €	

# Fiche technique de fabrication N° :215

## Pommes à l'anglaise

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	1,000	1	- Eplucher et laver les pommes de terre	10 '	
Gros sel	kg	0,003	2	- Tourner	30 '	
			3	- Cuire départ eau froide		20 '
				Estimation de temps	0h40	0h20

Valeur alimentaire /U	147	K/cal	615	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	34
PR total	0,38 €	PR unitaire	0,10 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,50 €	PV U HT	0,12 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 130

## Gnocchi à la Parisienne

Entrées chaudes : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,075	1	<b>BASE</b> - Réaliser une pâte à choux - Ajouter le gruyère râpé dans la pâte à choux - Détailler des bouchons de pâte à choux sur de l'eau frémissante et salée, et lorsqu'ils remontent à la surface les retirer et les plonger dans l'eau froide  <b>BECHAMEL</b> - Réaliser une sauce béchamel  <b>FINITION</b> - Beurrer le fond d'un plat à gratin - Napper le fond du plat avec un peu de béchamel, et disposer les gnocchis sur la béchamel - Napper les gnocchi de béchamel, saupoudrer de gruyère et parsemer de beurre - Cuire au four 160° pendant 10 minutes puis 190° 10 minutes environ	15'	
Œufs (entiers)	Pièce	4	2		02'	
Sel fin	Pm	Pm	3		15'	
Farine t45	kg	0,125				
Gruyère (morceau)	kg	0,025				
Eau	L	0,25				
<b>Béchamel</b>			4		15'	
Beurre	kg	0,045				
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,045	5	03'		
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm	6	03'		
Piment de Cayenne	Pm	Pm				
Lait 1/2 écrémé	L	0,75	7	02'		
<b>Finition</b>			8			
Beurre	kg	0,020				
Gruyère (morceau)	kg	0,050				
				Estimation de temps	0h55	

Valeur alimentaire /U	576	K/cal	2411	Kjoule	Gr protéine/ U	18	Gr Lipide/ U	37	Gr Glucide/ U	43
PR total	2,68 €	PR unitaire	0,67 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,48 €	PV U HT	0,87 €	

# Fiche technique de fabrication N° :1940

## Fondue de poireaux

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Poireaux	kg	1,000	1	- Préparer et laver les poireaux	05 '	
Beurre	kg	0,040	2	- Emincer les poireaux	10 '	
Sel fin	Pm	Pm		<b>Cuisson</b>		15 '
Crème liquide UHT	L	0,08	3	- Faire étuver doucement les poireaux au beurre sans coloration		
			4	- Crêmer en fin de cuisson	05 '	
				<b>Dressage</b>		
			5	- En légumier ou sur assiette.	05 '	
Estimation de temps					0h25	0h15

Valeur alimentaire /U	75	K/cal	314	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	0
PR total	2,04 €	PR unitaire	0,51 €	Coef	1	PVHT Total	2,04 €	PV U HT	0,51 €	