

# Fiche technique de fabrication N° : 1528

## Purées d'automne

Garnitures : Garnitures composées

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>mousseline de potiron</b>						
Beurre	kg	0,025				
Œufs (entiers)	Pièce	1				
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm				
Potiron	kg	0,600				
Crème épaisse	L	0,05				
<b>barquette de top.</b>						
Cerfeuil	Botte	0,1				
Beurre	kg	0,025				
Pâte brisée	kg	0,100				
Topinambour	kg	0,500				
<b>pomme farcie</b>						
Echalotes	kg	0,010				
Beurre	kg	0,025				
Huile d'olives	L	0,03				
Quatre épices	kg	0,500				
Pommes reinette (pièce)	Pièce	2				
Marrons au naturel 4/4	Boîte	0,10				
Crème épaisse	L	0,03				

Valeur alimentaire /U	382	K/cal	1599	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	33	Gr Glucide/ U	16
PR total	9,34 €	PR unitaire	2,34 €	Coef	1,3	PVHT Total	12,15 €	PV U HT	3,04 €	

# 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		15 '	
Vert de poireaux	kg	0,080	7		05 '	
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	Estimation de temps	1h35	
Huile de tournesol	L	0,08				
Tranche de pain de mie	Pièce	2				

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° :2444

## Poires pochées aux épices

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S			
<b>Base</b>				<b>base</b> - eplucher laver et citronner les poires en gardant les queues <b>cuisson</b> - pocher les poires dans le sirop (eau, miel, gingembre et vanille) - les laisser refroidir dans le sirop <b>dressage</b> - disposer les poires en assiettes ou coupes et napper de sirop	10 '	30 '			
Citron (pièce)	Pièce	1							
Poire conférence	kg	4,000							
<b>Cuisson</b>									
Vanille gousse	Pièce	1							
Miel	kg	0,125							
Gingembre	kg	0,025							
Eau	L	0,50							
<b>Décors</b>							Estimation de temps	0h15	0h30
Menthe fraîche	Botte	0,1							

Valeur alimentaire /U	100	K/cal	419	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	25
PR total	3,91 €	PR unitaire	0,98 €	Coef	1	PVHT Total	3,91 €	PV U HT	0,98 €	

# Fiche technique de fabrication N° :340

## Bœuf bourguignon

Viandes de boucherie : Bœuf

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Garniture bourguignonne</b>							
Champignons de paris	kg	0,120	1	<b>BASE</b> - Parer et dénervé la viande	20 '		
Petits oignons garniture	kg	0,120	2		- Détailler la viande pour ragoût	15 '	
Beurre	kg	0,020		<b>GARNITURE AROMATIQUE</b> - Eplucher les légumes	05 '		
Poitrine fumée	kg	0,120	3			- Tailler en mirepoix	
Sucre semoule	kg	0,002	4				
<b>Base</b>							
Huile de tournesol	L	0,04	5	<b>CUISSON</b> - Marquer en cuisson un ragoût à brun	15 '		
Joue de bœuf fraîche	kg	0,800	6		- Cuire au four à couvert	00 '	
<b>Garnit. aromat.</b>							
Carottes	kg	0,080	7	<b>GARNITURE Bourguignonne</b> - Champignons escalopés et sautés	10 '		
Bouquet garni	Pièce	0,4	8		- Petits oignons glacés à brun	05 '	
Ail	kg	0,008	10		- Poitrine taillée en lardons et sautée	05 '	
Oignons	kg	0,080					
<b>Cuisson</b>							
Farine t45	kg	0,024	11	<b>FINITION</b> - En fin de cuisson terminer la sauce et le ragoût	15 '		
Vin rouge	l	0,40					
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40					
				Estimation de temps	3h30		

Valeur alimentaire /U	686	K/cal	2869	Kjoule	Gr protéine/ U	46	Gr Lipide/ U	46	Gr Glucide/ U	19
PR total	17,30 €	PR unitaire	4,32 €	Coef	1,3	PVHT Total	22,49 €	PV U HT	5,62 €	