

# Fiche technique de fabrication N° :228

## POT DE CREME VANILLE

Desserts : Entremets de cuisine

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Appareil</b>						
Sucre semoule	kg	0,075	<b>1</b>	<b>APPAREIL</b> - Blanchir jaunes d'oeufs et sucre - Ajouter le lait bouillant - Bien mélanger et écumer, parfumer - Remplir les ramequins	05'	
Vanille liquide	L	0,01	<b>2</b>		05'	
Œufs (jaunes)	Pièce	5	<b>3</b>		05'	
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	<b>4</b>		05'	
			<b>5</b>	<b>CUISSON</b> - Cuire au bain-marie et au four à 90° C - Refroidir et servir dans le ramequin de cuisson		45'
			<b>6</b>		10'	
Estimation de temps					0h30	0h45

Valeur alimentaire /U	125	K/cal	523	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	6
PR total	1,08 €	PR unitaire	0,27 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,41 €	PV U HT	0,35 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1561

## Gnocchi Romaine

Hors d'œuvre chauds : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>Base</b> - Faire chauffer le lait assaisonné additionné du beurre - Ajouter la semoule et cuire en mélangeant pendant 5 minutes - Hors du feu ajouter 2 œufs et 3 jaunes, cuire quelques instants - Mouler dans un plat creux légèrement huilé et faire prendre au froid - Démouler et détailler les gnocchi avec un emporte pièce <b>Finition</b> - Déposer les gnocchi dans des plats beurrés et saupoudrer de gruyère rapé et de beurre fondu, ou de sauce béchamel - passer à la salamandre pour gratiner.		
Beurre	kg	0,050				
Œufs (entiers)	Pièce	3				
Huile de tournesol	L	0,03				
Semoule de blé	kg	0,088				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm				
Gruyère râpé	kg	0,025				
Lait 1/2 écrémé	L	0,50				
<b>Finition</b>				Estimation de temps		
Beurre	kg	0,025				
Gruyère râpé	kg	0,050				

Valeur alimentaire /U	444	K/cal	1857	Kjoule	Gr protéine/ U	16	Gr Lipide/ U	27	Gr Glucide/ U	23
PR total	2,33 €	PR unitaire	0,58 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,03 €	PV U HT	0,76 €	

# Fiche technique de fabrication N° :39

## Caneton Poêlé aux navets

Volailles : Canard

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Carottes	kg	0,100	1	- Habiller et brider le canard	20 '	
Bouquet garni	Pièce	1	2	- Réaliser la cuisson "poêlée" du canard	10 '	45 '
Beurre	kg	0,050	3	- Réaliser le fond de poêlage.	05 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	4	- Glacer le canard.	05 '	10 '
Sel fin	Pm	Pm		<b>NAVETS GLACES</b>		
Canard	kg	1,400	5	- Eplucher, laver et tourner les navets	30 '	
Ail	kg	0,010	6	- Glacer à blanc		10 '
Oignons	kg	0,100		<b>DRESSAGE</b>		
			7	- Canard sur plat ovale avec navets autour.	05 '	
			8	- Saucière à part.		
<b>Sauce</b>				Estimation de temps	1h15	1h05
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Madère	Bouteill	0,05				
Vin blanc	Bouteill	0,05				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
<b>Garniture</b>						
Beurre	kg	0,020				
Sel fin	Pm	Pm				
Sucre semoule	kg	0,010				
Navets longs	kg	1,300				

Valeur alimentaire /U	385	K/cal	1610	Kjoule	Gr protéine/ U	27	Gr Lipide/ U	29	Gr Glucide/ U	12
PR total	10,58 €	PR unitaire	2,64 €	Coef	1,3	PVHT Total	13,75 €	PV U HT	3,44 €	