

Fiche technique de fabrication N° :274

SAVARIN CHANTILLY

A remplir : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Fruits						
Poires au sirop 5,1	Boîte	0,16	1	PATE - Réaliser la pâte à savarins en surveillant la consistance - Faire lever à l'étuve - Faire retomber, mouler dans moule beurré. - Faire lever à l'étuve - Cuire au four à 200° FRUITS - Egoutter les fruits SIROP ET FINITION - Réaliser un sirop - Tremper les savarins, puncher, napper, dresser sur plat - Monter la chantilly - Décorer avec poires, fruits confits et chantilly.	10 '	
Pâte			2			
Beurre	kg	0,024	3		10 '	
Œufs (entiers)	Pièce	1	4			
Sel fin	Pm	Pm	5			
Sucre semoule	kg	0,008				
Farine t45	kg	0,080	6		10 '	
Levure de boulangerie	kg	0,002				
Eau	L	0,02				
Sirop			7		05 '	
Sucre semoule	kg	0,080	8	10 '		
Vanille liquide	L	0,00	9	05 '		
Kirsch	L	0,02	10	10 '		
Eau	L	0,16				
Crème				Estimation de temps	1h00	
Sucre glace	kg	0,020				
Vanille liquide	L	0,00				
Crème liquide UHT	L	0,16				
Finition						
Angélique confite	kg	0,016				
Bigarreaux confites	kg	0,016				
Nappage blond	kg	0,120				

Valeur alimentaire /U	260	K/cal	1087	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	6	Gr Glucide/ U	48
PR total	2,34 €	PR unitaire	0,59 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,04 €	PV U HT	0,76 €	

Fiche technique de fabrication N° :853

Ratatouille fine

Garnitures : Garnitures composées

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Poivrons verts	kg	0,100	1	BASE - Eplucher et laver les légumes - peler les poivrons - Tailler tous les légumes en brunoise régulière - Sauter les brunnoises séparément - Rassembler tous les légumes, ajouter le BG et cuire au four à couvert quelques minutes (tenir les légumes légèrement fermes)	10 '	
Bouquet garni	Pièce	0,4	2		10 '	
Huile d'olives	L	0,10	3		20 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	4		15 '	
Aubergines	kg	0,400	5		05 '	10 '
Sel de Guérande	kg	0,004				
Courgettes	kg	0,400				
Ail	kg	0,008				
Oignons	kg	0,200	6	DRESSAGE - En légumier ou à l'assiette	05 '	
Tomates	kg	0,400				
				Estimation de temps	1h05	0h10

Valeur alimentaire /U	239	K/cal	1000	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	25	Gr Glucide/ U	2
PR total	3,45 €	PR unitaire	0,86 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,48 €	PV U HT	1,12 €	

Fiche technique de fabrication N° :481

POULET BASQUAISE

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Beurre	kg	0,025	1	BASE - Habiller et brider le poulet	20 '	
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1	2		- Rôtir	10 '
Huile de tournesol	L	0,03		BASQUAISE - Emincer les oignons et les poivrons - Etuver les oignons et les poivrons - Monder les tomates les épépiner et les concasser. - Ajouter les tomates aux oignons et aux poivrons. - Ajouter l'ail et bouquet garni, étuver à nouveau		
Poivre du moulin	pm	Pm	3		10 '	
Sel fin	Pm	Pm	4		05 '	
			5		10 '	
Garniture						
Poivrons rouges	kg	0,200	6	- Ajouter les tomates aux oignons et aux poivrons.	05 '	
Bouquet garni	Pièce	1	7	- Ajouter l'ail et bouquet garni, étuver à nouveau	05 '	
Huile de tournesol	L	0,03		FINITION - Découper le poulet, dresser sur plat, et recouvrir de basquaise au départ		
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Ail	kg	0,020	8		10 '	
Tomates grosses	Kg	0,400				
Oignons	kg	0,400		Estimation de temps	1h15	

Valeur alimentaire /U	314	K/cal	1316	Kjoule	Gr protéine/ U	28	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	0
PR total	8,86 €	PR unitaire	2,22 €	Coef	1,3	PVHT Total	11,52 €	PV U HT	2,88 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1267

ŒUFS EN MEURETTE

Entrées chaudes : Œufs

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE ET CUISSON		
Beurre	kg	0,025		- Pocher les œufs dans le vin rouge on peut éventuellement ajouter un peu de vinaigre de vin	10 '	
Œufs (entiers)	Pièce	4		- Rafrâchir, égoutter puis ébarber et réserver sur papier absorbant	10 '	
Vinaigre de vin rouge	L	0,05		- Tailler le pain de mie avec l'emporte-pièce cannelé	05 '	
Pain de mie (0,250 kg)	Pièce	0,3		- Sauter les croûtons au beurre, réserver	10 '	
Garniture				GARNITURE		
Champignons de paris	kg	0,100		- Epointer, laver les champignons et les escaloper	10 '	
Cerfeuil	Botte	0,3		- Cuire à blanc les champignons		
Beurre	kg	0,010		- Blanchir la poitrine		
Poivre du moulin	pm	Pm		- Tailler en lardons assez fin puis sauter	05 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Poitrine demi sel	kg	0,080				
Sauce				SAUCE AU VIN ROUGE		
Carottes	kg	0,040		- Blanchir la poitrine puis couper en lardons	10 '	
Echalotes	kg	0,010		- Eplucher, laver les carottes, oignons et échalotes puis tailler en brunoise	20 '	
Beurre	kg	0,025		- Suer la garniture, ajouter les lardons et cuire doucement	10 '	
Vin rouge	l	0,25		- Mouiller avec le vin rouge ayant servi à pocher les œufs	05 '	
Poitrine demi sel	kg	0,040		- Réduire les 2/3		
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,25		- Ajouter le fond brun lié et cuire à nouveau	10 '	
Oignons	kg	0,040		- Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement et la liaison éventuellement au beurre manié		
				DRESSAGE		
				- Dresser sur assiette le croûton disposer l'œuf poché chaud et napper de sauce vin rouge ajouter la garniture et décorer avec pluche de cerfeuil	10 '	
Estimation de temps					1h55	

Valeur alimentaire /U	304	K/cal	1273	Kjoule	Gr protéine/ U	11	Gr Lipide/ U	21	Gr Glucide/ U	19
PR total	6,50 €	PR unitaire	1,63 €	Coef	1,3	PVHT Total	8,45 €	PV U HT	2,11 €	