

Fiche technique de fabrication N° : 2702

Tarte aux pralines roses

Desserts : Pâte Brisée

Quantité Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
				<p>Pâte Brisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte Brisée - Foncer pincer et cuire les tartes à blanc <p>Appareil</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concassez les pralines dans un mortier, puis placez-les dans une casserole à fond épais. Ajoutez de la crème et le sucre glace. - Faites cuire l'ensemble jusqu'à une température de 115-116°C (comptez environ 15 mn). <p>Finition</p> <ul style="list-style-type: none"> - Versez la préparation sur le fond de la tarte et laissez refroidir, avant de placer la tarte au frais pendant au moins 2h. 	15 ' 05 ' 05 ' 15 ' 05 '	15 ' 15 '
				Estimation de temps	0h30	0h30

Valeur alimentaire /U	328	K/cal	1371	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	25
PR total		PR unitaire	1,17 €	Coef	1	PVHT Total		PV U HT	1,17 €	

Fiche technique de fabrication N° :985

SAUCISSON EN BRIOCHE

Hors d'œuvre chauds : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Décor						
Persil plat kilo	kg	0,030	1	- Confectionner une pâte à brioche	20 '	
			2			
Pâte à brioche						
Beurre	kg	0,150	3	SAUCISSON - Cuire le saucisson à l'eau et l'éplucher	10 '	
Œufs (entiers)	Pièce	3				
Farine t45	kg	0,250				
Œufs (dorure)	Pièce	1	4	montage - Abaisser la pâte et enrober le saucisson	20 '	
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,040	5			
Sel fin 0,5	kg	0,005	6	sauce - réaliser une sauce Porto (technique des petites sauces brunes)	15 '	
Levure de boulangerie	kg	0,012				
Saucisson						
Saucisson à cuire	kg	0,400	7	DRESSAGE - Dresser le saucisson sur plat ovale et persil ne décor Saucière de sauce à part	10 '	
Sauce						
Carottes	kg	0,040		Estimation de temps	1h15	
Echalotes	kg	0,020				
Beurre	kg	0,040				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Porto rouge	Bouteill	0,04				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
Oignons	kg	0,040				

Valeur alimentaire /U	1179	K/cal	4933	Kjoule	Gr protéine/ U	39	Gr Lipide/ U	87	Gr Glucide/ U	74
PR total	8,37 €	PR unitaire	2,09 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,88 €	PV U HT	2,72 €	

Fiche technique de fabrication N° :212

Pommes duchesse

Garnitures : Pommes de terre

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1	- Eplucher et laver les pommes de terre	10 '	
Beurre	kg	0,040	2	- Couper en 4 et cuire à l'eau départ eau froide	03 '	30 '
Œufs (jaunes)	Pièce	2	3	- Egoutter et dessécher	02 '	
			4	- Passer au moulin à légumes	10 '	
			5	- Ajouter le beurre et les jaunes d'oeuf, et bien mélanger	03 '	
Finition				FINITION		
Beurre	kg	0,020	6	- Dresser à la poche à douille, douille cannelée, sur plaque beurrée	10 '	
			7	- Lustrer au beurre fondu et passer à four chaud pour réchauffer et colorer	02 '	
Estimation de temps					0h40	0h30

Valeur alimentaire /U	287	K/cal	1201	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	34
PR total	1,12 €	PR unitaire	0,28 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,46 €	PV U HT	0,36 €	

