

Fiche technique de fabrication N° :831

GAMBAS FLAMBÉS AU COGNAC

Entrées chaudes : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Beurre	kg	0,040	1	- Décortiquer les gambas	30 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	2	- Sauter au beurre	10 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Gambas	kg	0,600	3	- Flamber au cognac, et disposer sur plat de service	10 '	
Sauce						
Cognac	Bouteill	0,08	4	- Ajouter et réduire la crème dans le sautoir, assaisonner et napper les gambas	05 '	
Crème liquide UHT	L	0,20				
				Estimation de temps	0h55	

Valeur alimentaire /U	149	K/cal	621	Kjoule	Gr protéine/ U	16	Gr Lipide/ U	9	Gr Glucide/ U	0
PR total	8,24 €	PR unitaire	2,06 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,71 €	PV U HT	2,68 €	

Fiche technique de fabrication N° :2402

fricassée de volaille au curry riz madras

Volailles : Pintade

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Garniture						
Champignons de paris	kg	0,125	1	BASE - Habiller les poulets 2 - Découper à cru 3 - Hacher les oignons FOND BLANC 4 - Confectionner le fond blanc de volaille avec les carcasses CUISSON 5 - colorer les morceaux de poulet, ajouter les oignons hachés et les dès de poivrons, saupoudrer de curry et noix de coco rapée. Singer. 6 - mouiller avec le fond blanc et le lait de coco et cuire FINITION 7 - Terminer la sauce 8 - Rassembler volaille, sauce et garniture GARNITURE 9 - Champignons escalopés et cuits à blanc 10 - Petits oignons glacés à blanc 11 - Cuire un riz madras DRESSAGE 11 - Faire un dôme de riz madras et déposer un morceaux de poulet dessus, napper de sauce et décorer.	30 '	
Petits oignons garniture	kg	0,125	2		30 '	
Beurre	kg	0,020	3		10 '	
Riz long	kg	0,250	4		10 '	
Sel fin	Pm	Pm	5		15 '	
Raisins secs	kg	0,015	6		30 '	
Sucre semoule	kg	0,003	7		15 '	
Pommes reinette (pièce)	Pièce	0,2	8		05 '	
Citrons	kg	0,025	9		10 '	
Ananas sirop brises boîte 4/4	Boîte	0,10	10		10 '	
			11		05 '	15 '
Base						
Poivrons rouges	kg	0,025	11	10 '		
Beurre	kg	0,040	11	10 '		
Poulet PAC de 1,2 kg	Pièce	1	11	05 '		
Poivre du moulin	pm	Pm	11	10 '		
Sel fin	Pm	Pm	11	10 '		
Farine t45	kg	0,030	11	10 '		
Ail	kg	0,010	11	10 '		
Fond blanc						
Carottes	kg	0,100	11	10 '		
Poireaux	kg	0,100	11	10 '		
Bouquet garni	Pièce	1	11	10 '		
Oignons	kg	0,100	11	10 '		
Finition sauce						
Curry	kg	0,001	11	10 '		
Poivre du moulin	pm	Pm	11	10 '		
Sel fin	Pm	Pm	11	10 '		
Noix de coco râpée	kg	0,050	11	10 '		
Lait de Coco	Boîte	0,10	11	10 '		
Crème liquide UHT	L	0,15	11	10 '		
Décors						
Citrons verts	kg	0,050	11	10 '		
Coriandre fraîche	Botte	0,1	11	10 '		
Estimation de temps					2h30	0h45

Valeur alimentaire /U	387	K/cal	1620	Kjoule	Gr protéine/ U	28	Gr Lipide/ U	25	Gr Glucide/ U	9
PR total	8,47 €	PR unitaire	2,12 €	Coef	1,3	PVHT Total	11,02 €	PV U HT	2,75 €	

Fiche technique de fabrication N° :1567

Assortiment de choux

Desserts : Choux

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Sucre glace	kg	0,050	1	BASE ET DORURE - Réaliser la pâte à choux - Coucher les choux (pour 4 personnes) sur plaque beurrée - Dorer - Cuire PATISSIERE - Réaliser une crème pâtissière - Refroidir FINITION - Parfumer la crème pâtissière - Garnir les choux - Saupoudrer de sucre glace ou glacer au fondant - Dresser	20 '	
Fondant blanc kg	kg	0,100	2		10 '	
Base			3		03 '	
Beurre	kg	0,050	4			30 '
Œufs (entiers)	Pièce	2				
Sel fin	Pm	Pm	5		10 '	05 '
Farine t45	kg	0,075	6			
Eau	L	0,13				
Dorure			7		05 '	
Œufs (dorure)	Pièce	1	8		10 '	
Pâtissière			9	10 '		
Sucre semoule	kg	0,050	10	02 '		
Vanille liquide	L	0,00				
Farine t45	kg	0,035				
Kirsch	L	0,00				
Œufs (jaunes)	Pièce	2				
Lait 1/2 écrémé	L	0,25				
				Estimation de temps	1h10	0h35

Valeur alimentaire /U	391	K/cal	1637	Kjoule	Gr protéine/ U	11	Gr Lipide/ U	17	Gr Glucide/ U	49
PR total	1,60 €	PR unitaire	0,40 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,08 €	PV U HT	0,52 €	