

Fiche technique de fabrication N° :2484

Tarte au chocolat, crème anglaise

Desserts : Pâte Brisée

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
creme anglaise							
Sucre semoule	kg	0,032	1	Base - Réaliser une pâte brisée	20 '		
Vanille gousse	Pièce	1	2		- Foncer deux cercles, cuire à blanc, refroidir,	20 '	20 '
Œufs	Pièce	1		Appareil - Réaliser une ganache, refroidir un peu	10 '		
Lait 1/2 écrémé	L	0,13	3		- Réaliser une crème Chantilly, réaliser une crème anglaise	20 '	05 '
Pâte			4				
Beurre	kg	0,063		Finition - Garnir la tarte avec la ganache et passer au froid	05 '		
Sel fin	Pm	Pm	5				
Sucre semoule	kg	0,025		Dressage - Dresser la tarte sur plat rond et papier dentelle	05 '		
Farine t45	kg	0,125	6		- Décorer la tarte avec un peu de Chantilly	05 '	
Œufs	Pièce	1					
Eau	L	0,03	7				
Garniture							
Couverture noire	kg	0,125		Estimation de temps	1h25	0h25	
Crème liquide UHT	L	0,13					
Décor							
Sucre glace	kg	0,025					
Vanille gousse	Pièce	1					
Crème liquide UHT	L	0,05					

Valeur alimentaire /U	417	K/cal	1743	Kjoule	Gr protéine/ U	6	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	46
PR total	2,69 €	PR unitaire	0,67 €	Coef	1	PVHT Total	2,69 €	PV U HT	0,67 €	

Fiche technique de fabrication N° :225

POMMES PONT NEUF

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	1,200	1	- Eplucher laver les pommes de terre	10 '	
Sel fin	Pm	Pm	2	- Tailler en pont neuf	15 '	
			3	- Laver	05 '	
			4	CUISSON - Frire une première fois (pocher) à 160°	02 '	
			5	- Saisir à 180°	03 '	
			6	- Egoutter et assaisonner	05 '	
			7	DRESSAGE - Sur plat rond et papier gaufré	05 '	
Estimation de temps					0h45	

Valeur alimentaire /U	176	K/cal	738	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	41
PR total	0,46 €	PR unitaire	0,11 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,59 €	PV U HT	0,15 €	

Fiche technique de fabrication N° :2521

Pavé de Rumsteak au bleu

Viandes de boucherie : Bœuf

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Rumsteck	kg	0,640		- Détailler le rumsteack en pavé de 160 g	10 '	
Huile de tournesol	L	0,04		- Réaliser une marinade instantanée pour griller. Mettre les pavés à mariner.	05 '	30 '
Poivre du moulin	pm	Pm		- Mettre en place le poste grillade et griller les pavés	05 '	10 '
Sel fin	Pm	Pm				
Sauce				Sauce au bleu		
Poivre du moulin	pm	Pm		- Détailler le bleu en petits dès	05 '	
Bleu d'Auvergne	kg	0,040		- Faire chauffer le fond dans une russe, ajouter les dès de bleu et terminer avec la crème. Assaisonner et réserver au chaud		10 '
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,20				
Crème liquide UHT	L	0,04				
				Dressage		
				Estimation de temps	0h25	0h50

Valeur alimentaire /U	103	K/cal	431	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	12	Gr Glucide/ U	6
PR total	8,02 €	PR unitaire	2,00 €	Coef	1	PVHT Total	8,02 €	PV U HT	2,00 €	

Fiche technique de fabrication N° :2165

Assiette de saumon fumé

Hors d'œuvre froids : Fruits de mer

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Saumon fumé (tr)	tranch	4,00	1	- Préparer le saumon	10 '	
			2	- Trancher et dresser sur assiette	30 '	
Décor						
Aneth	Botte	0,2	3	- Découper et griller les toasts	15 '	
			4	- Décor avec citron historié et aneth	10 '	
Garniture				Estimation de temps	1h05	
Œufs de lump noirs	Bocal	0,02				
Pain de mie tranché	Pièce	0,2				
Citrons	kg	0,200				
Beurre micro 10gr	Piece	4,00				

Valeur alimentaire /U	47	K/cal	197	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	1	Gr Glucide/ U	8
PR total	5,08 €	PR unitaire	1,27 €	Coef	1,3	PVHT Total	6,61 €	PV U HT	1,65 €	