

Fiche technique de fabrication N° :895

Saumon mariné à l'aneth

Hors d'œuvre froids : Divers

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Poivrons rouges	kg	0,100		- Parer et désarêter le saumon	05 '	
Huile d'olives	L	0,10		- Mélanger le gros sel et le sucre, la moitié de l'aneth hachée et recouvrir le filet de saumon. Mettre au frais 24h à l'avance si possible	05 '	00 '
Gros sel	kg	0,300		Sauce		
Sucre semoule	kg	0,100		- Hacher le reste de l'aneth, ajouter la crème liquide et le jus de citron, assaisonner	05 '	
Aneth	Botte	0,2		Dressage		
Filet de saumon	kg	0,400		- Passer le filet de saumon sous l'eau froide et bien l'éponger.	05 '	
Citrons	kg	0,200		- Tailler des escalopes très fines comme pour le saumon fumé.	10 '	
Fleur de sel	kg	0,050		- Disposer sur assiette et décorer avec citron et aneth. Sauce à part en saucière.	05 '	
Sauce				Estimation de temps	0h35	1h00
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Aneth	Botte	0,1				
Crème liquide UHT	L	0,20				
Décor						
Aneth	Botte	0,1				
Tomates cerise	kg	0,100				

Valeur alimentaire /U	392	K/cal	1640	Kjoule	Gr protéine/ U	18	Gr Lipide/ U	35	Gr Glucide/ U	2
PR total	10,83 €	PR unitaire	2,71 €	Coef	1,3	PVHT Total	14,08 €	PV U HT	3,52 €	

Fiche technique de fabrication N° : 2099

Purée de pommes de terre huile de noix

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		- Eplucher et laver les pommes de terre	10 '	
Gros sel	kg	0,005		- cuire à l'anglaise		45 '
 finition				Finition		
Sel fin	Pm	Pm		- Passer au moulin à légumes	10 '	
Huile de noix	L	0,01		- assaisonner et ajouter l'huile de noix	05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,25		- maintenir au bain marie		
tamponner				Dresser		
Beurre	kg	0,010		- Dresser selon les indications du maitre d'hôtel	05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	5,00				
				Estimation de temps	0h30	0h45

Valeur alimentaire /U	768	K/cal	3213	Kjoule	Gr protéine/ U	44	Gr Lipide/ U	24	Gr Glucide/ U	93
PR total	4,07 €	PR unitaire	1,02 €	Coef	1	PVHT Total	4,07 €	PV U HT	1,02 €	

Fiche technique de fabrication N° :2024

Purée Creçy

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Carottes	kg	1,200		- Eplucher et laver les carottes		
Beurre	kg	0,040		- Emincer les carottes		
Sel fin	Pm	Pm		- Cuire à l'anglaise		
Lait 1/2 écrémé	L	0,04		- Passer au moulin à légumes et mettre au point avec lait chaud et beurre.		
Crème liquide UHT	L	0,04				
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	80	K/cal	333	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	0
PR total	2,43 €	PR unitaire	0,61 €	Coef	1	PVHT Total	2,43 €	PV U HT	0,61 €	

Fiche technique de fabrication N° : 2732

Langue de boeuf sauce piquante

Viandes de boucherie : Bœuf

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				<p>base</p> <ul style="list-style-type: none"> - Éplucher et laver les légumes de la garniture aromatique - blanchir la langue une fois, rincer puis remettre en cuisson - à frémissement ajouter les légumes de la garniture - cuire et écumer tout au long de la cuisson <p>Sauce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ciseler un oignon - suer au beurre, singer légèrement et cuire le roux, ajouter le concentrée de tomate et mouiller avec le bouillon de cuisson de la langue. - Assaisonner et laisser cuire, ajouter une julienne de cornichons et un peu de vinaigre. <p>Dressage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peler et trancher la langue dès la fin de cuisson et la remettre à mijoter dans la sauce. 		
Carottes	kg	0,050				
Poireaux	kg	0,050				
Oignons	kg	0,050				
Clous de girofles	Bocal	0,00				
Langue de bœuf	kg	1,000				
Sauce						
Cornichons	kg	0,050				
Farine t45	kg	0,025				
Concentré de tomates 4/4	Boîte	0,01				
Oignons	kg	0,050				
Décors						
Persil frisé kilo	kg	0,025				
Estimation de temps						

Valeur alimentaire /U	24	K/cal	100	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	5
PR total	6,78 €	PR unitaire	1,70 €	Coef	PVHT Total		PV U HT			

Fiche technique de fabrication N° :2498

Brioche perdue aux fruits rouges

Desserts : Assiettes composées

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
fruits + décor						
Framboises	kg	0,100	1	trancher la brioche - détailler en tranches et sécher en étuve	05 '	
Fraises	kg	0,200		lait poule		
Coulis fruits rouges surgelés 0,5L			2	- mélanger les ingrédients et parfumer vanille	05 '	
base + sauter						
Beurre	kg	0,040	3	sauter brioche perdue - imbiber puis sauter au beurre	15 '	
Brioche	Pièce	1		crème mousseline pistache		
lait poule			4	- réaliser pâtisserie - hors du feu incorporer beurre froid + pate pistache - filmer et refroidir à + 4° - travailler foisonner	15 '	45 '
Vanille gousse	Pièce	1		trier fruits		
Œufs (jaunes)	Pièce	1	5	- trier laver fruits rouges	05 '	
Œufs	Pièce	2		dresser brioche		
Lait 1/2 écrémé	L	0,20	6	- dresser brioche tiède - garnir crème pistache et décorer fruits rouges - accompagner d'un coulis ou autre sauce fruits	10 '	
Sucre poudre	kg	0,040				
creme mous						
Beurre	kg	0,100				
Œufs (jaunes)	Pièce	2				
Pistaches	kg	0,020				
Poudre à flan	kg	0,020				
Lait 1/2 écrémé	L	0,20				
Sucre poudre	kg	0,075				
				Estimation de temps	0h55	0h45

Valeur alimentaire /U	514	K/cal	2150	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	37	Gr Glucide/ U	39
PR total	4,84 €	PR unitaire	1,21 €	Coef	1	PVHT Total	4,84 €	PV U HT	1,21 €	