

Fiche technique de fabrication N° :658

POMMES FONDANTES

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 et laver les pommes de terre	10 '	
Beurre	kg	0,080	2	- Tourner en forme de pommes château	30 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,40	3	- Beurrer une plaque de cuisson, ranger les pommes de terre dans la plaque et assaisonner	10 '	
finition			4	- Recouvrir de fond blanc, porter à ébullition, et finir la cuisson au four	05 '	
Persil frisé kilo	kg	0,004				
Estimation de temps					0h55	

Valeur alimentaire /U	349	K/cal	1459	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	17	Gr Glucide/ U	45
PR total	9,33 €	PR unitaire	2,33 €	Coef	1,3	PVHT Total	12,13 €	PV U HT	3,03 €	

Fiche technique de fabrication N° :1139

PLEUROTÉS A LA CRÈME

Sauces : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Toasts				<p>PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - couper les pieds qui sont durs - laver soigneusement sans laisser tremper dans l'eau - émincer en fines lamelles - faire revenir les pleurotes au beurre , flamber cognac - assaisonner, arroser de jus de citron - cuire rapidement environ 15 mn - ajouter la crème fraîche et faire réduire <p>PRÉPARATION DES TOASTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - faire dorer au beurre les tranches de pain de mie <p>DRESSAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur assiette, napper la moitié des toasts avec les champignons - saupoudrer de ciboulette finement hachée - déguster aussitôt. 		
Beurre	kg	0,080				
Pain de mie (0,250 kg)	Pièce	4				
Garniture						
Cognac	Bouteill	0,02				
Champignons pleurotes	kg	0,800				
Citrons	kg	1,000				
Crème épaisse	L	0,20				
Décor						
Ciboulette	Botte	1				
Estimation de temps						

Valeur alimentaire /U	1083	K/cal	4531	Kjoule	Gr protéine/ U	30	Gr Lipide/ U	42	Gr Glucide/ U	149
PR total	9,77 €	PR unitaire	2,44 €	Coef	1,3	PVHT Total	12,70 €	PV U HT	3,18 €	

Fiche technique de fabrication N° : 507

Buche de Noël

Desserts : Buches

Quantité **8** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Décor						
Couverture noire	kg	0,080	1	BISCUIT - Réaliser un biscuit roulé	20 '	
Sucre glace	kg	0,040				
Colorants alimentaires	Boîte	0,00	2	CREME AU BEURRE - Réaliser une crème au beurre sur pâte à bombe et parfumer au chocolat	20 '	
biscuit						
Œufs (entiers)	Pièce	4		SIROP - Réaliser un sirop à 30° et parfumer	10 '	
Sucre semoule	kg	0,120	3			
Farine t45	kg	0,120				
Crème au beurre						
Beurre	kg	0,200	4	MONTAGE - Puncher copieusement le biscuit	05 '	
Cacao en poudre	kg	0,024	5			
Sucre semoule	kg	0,160	6	- Masquer de crème au beurre et rouler la bûche	15 '	
Vanille liquide	L	0,00	7			
Œufs (jaunes)	Pièce	3		- Masquer et décorer avec la crème au beurre (façon faux bois) et une fourchette	20 '	
				- Décorer à l'aide de sapins en chocolat, de crème au beurre colorée (décor au cornet), et saupoudrer de sucre glace	30 '	
Sirop						
Sucre semoule	kg	0,160	8	DRESSAGE - Sur plat long	05 '	
Vanille liquide	L	0,00				
Kirsch	L	0,00				
Eau	L	0,32				
Estimation de temps					2h05	

Valeur alimentaire /U	366	K/cal	1533	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	29	Gr Glucide/ U	19
PR total	4,50 €	PR unitaire	0,56 €	Coef	1,3	PVHT Total	5,85 €	PV U HT	0,73 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1824

Ballotine de saumon au vin rouge

Poissons : Saumon

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				base		
Echalotes	kg	0,040		- Eplucher et laver les légumes	05'	
Beurre	kg	0,020		- Ciseler les échalotes et tailler le reste en brunoise	05'	
Sel fin	Pm	Pm		- Réaliser une farce mousseline de merlans	15'	
Fumet de poisson 750 g	L	0,01		- Tailler et batter 10 escalopes de saumon	05'	
Œufs (blancs)	Pièce	1		- Réaliser un fumet de poisson PAI et un fond brun PAI		
Filet de merlan	kg	0,200		Monter les ballotines		
Filet de saumon	kg	0,400		- étaler les escalopes de saumon sur un film, masquer avec la mousseline de merlan, rouler les ballotines, réserver au frais		
Poivre blanc	kg	0,002		- plaquer les ballotines et cuire à court mouillement		
Crème liquide UHT	L	0,20		Sauce vin rouge		
Sauce				- Réduire presque à sec le vin rouge avec la brunoise, mouiller avec un peu de fond brun, réduire et terminer avec la cuisson des ballotines.		
Carottes	kg	0,020		- Réduire et mettre la sauce au point, monter au beurre à l'envoi		
Vin rouge	l	0,12		Dressage		
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,01		- Dresser les ballotines sur plat ou assiette, nappées de sauce et décorer avec aneth et rondelles de citron canellées		
Oignons	kg	0,020				
Décors						
Aneth	Botte	0,1				
Citrons	kg	0,060				
				Estimation de temps	0h30	

Valeur alimentaire /U	269	K/cal	1124	Kjoule	Gr protéine/ U	26	Gr Lipide/ U	16	Gr Glucide/ U	2
PR total	11,67 €	PR unitaire	2,92 €	Coef	1,3	PVHT Total	15,17 €	PV U HT	3,79 €	

Fiche technique de fabrication N° :411

Assiette nordique

Hors d'œuvre froids : Divers

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Beurre	kg	0,080	1	- Préparer les poissons fumés	10'	
Truites fumée	kg	0,400	2	- Trancher et dresser sur assiette	30'	
Saumon fumé non tranché	kg	0,240	3	- Découper et griller les toasts	15'	
Haddock	kg	0,200	4	- Décor avec citron historié et aneth	10'	
Œufs de cabillaud fumés	kg	0,120				
Décor						
Aneth	Botte	0,4				
Pain de mie tranché	Pièce	0,2				
Citrons	kg	0,200				
Estimation de temps					1h05	

Valeur alimentaire /U	451	K/cal	1889	Kjoule	Gr protéine/ U	30	Gr Lipide/ U	33	Gr Glucide/ U	9
PR total	20,35 €	PR unitaire	5,09 €	Coef	1,3	PVHT Total	26,46 €	PV U HT	6,61 €	