

# Fiche technique de fabrication N° :541

## Tian provençal

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Tomates garniture	kg	0,400	1	<b>BASE</b> - Laver et émincer les courgettes en lamelles un peu épaisses - Sauter rapidement les courgettes (les tenir un peu ferme) - éplucher, laver et ciseler les oignons. Suer à l'huile d'olive  <b>DECOR ET GRATIN</b> - Placer les oignons au fond du plat, puis les courgettes en forme de rosace, terminer avec les tomates. - Parsemer de gruyère râpé - Passer au four pour gratiner et servir aussitôt	10 '	
Huile d'olives	L	0,02	2		10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	3		05 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Courgettes	kg	0,400				
Oignons gros	kg	0,200				
<b>Décor et gratin</b>						
Chapelure	kg	0,020	4	10 '		
Herbes de Provence	Kg	0,012	5	05 '		
Gruyère râpé	kg	0,040	6	05 '		
				Estimation de temps	0h45	

Valeur alimentaire /U	108	K/cal	451	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	5	Gr Glucide/ U	5
PR total	2,05 €	PR unitaire	0,51 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,67 €	PV U HT	0,67 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 273

## Purée de céleri

Sauces : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Céleri rave	kg	0,400	<b>1</b>	<b>BASE</b> - Eplucher et laver le céleri - Cuire à l'anglaise ou à la vapeur - Réaliser la purée	05 '	
Beurre	kg	0,040	<b>2</b>			
Poivre du moulin	pm	Pm	<b>3</b>			
Sel fin	Pm	Pm	<b>7</b>	<b>DRESSAGE</b> - En légumier - Décorer avec cerfeuil	15 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,04	<b>8</b>			
<b>Décors</b>						
Cerfeuil	Botte	0,2		Estimation de temps	0h35	

Valeur alimentaire /U	110	K/cal	462	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	9	Gr Glucide/ U	6
PR total	0,88 €	PR unitaire	0,22 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,14 €	PV U HT	0,28 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1517

## Oeufs brouillés au saumon fumé

Hors d'œuvre chauds : Divers

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,020	1	<b>Oeufs brouillés</b> - Tailler le saumon fumé en julienne - Hacher l'aneth et mélanger avec le beurre pommade - cuire les œufs brouillés/arrêter la cuisson avec le beurre à l'aneth et la crème - incorporer la julienne de saumon fumé	05'	
Œufs (entiers)	Pièce	12	2		05'	
Aneth	Botte	0,1	3			
Saumon fumé (tr)	tranch	2,00	4			
Crème UHT 35%	L	0,25				
<b>Finition</b>						
Œufs (dorure)	Pièce	1	5	<b>feuilletés</b> - Détailler des bouchées en feuilletage (rondes, carrés ou rectangles) - Dorer et cuire	05'	
Plaque de feuilletage (700g)	Pièce	1	6		05'	20'
<b>Décor</b>						
Aneth	Botte	0,1	7	<b>dressage</b> - Garnir les feuilletés avec les œufs brouillés - Dresser sur plat ou assiette	05'	
			8		05'	
				Estimation de temps	0h30	0h20

Valeur alimentaire /U	272	K/cal	1138	Kjoule	Gr protéine/ U	23	Gr Lipide/ U	20	Gr Glucide/ U	3
PR total	5,62 €	PR unitaire	1,41 €	Coef	1,3	PVHT Total	7,31 €	PV U HT	1,83 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 368

## Mousse au Chocolat

Desserts : Chocolats et fruits déguisés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,050	1	<b>BASE</b> - Faire fondre la couverture au bain-marie - Incorporer le beurre en parcelle et mélanger jusqu'à consistance de pommade lisse - Ajouter les jaunes d'œufs hors du feu, dans le mélange tiède, terminer avec un peu de creme fraiche pour détendre. - Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule, et les incorporer au chocolat - Dresser aussitôt - Passer au froid  <b>CHANTILLY</b> - Réaliser une crème chantilly, et décorer les coupes	05 '	
Couverture noire	kg	0,125	2			
Sucre semoule	kg	0,020	3			
Œufs (jaunes)	Pièce	2	4		10 '	
Œufs (blancs)	Pièce	3	5		05 '	
Crème liquide UHT	L	0,03	6			20 '
			7		05 '	
<b>Chantilly</b>						
Sucre glace	kg	0,013				
Vanille liquide	L	0,00				
Crème liquide UHT	L	0,10				
				Estimation de temps	0h25	0h20

Valeur alimentaire /U	308	K/cal	1290	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	22	Gr Glucide/ U	20
PR total	2,17 €	PR unitaire	0,54 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,81 €	PV U HT	0,70 €	

# Fiche technique de fabrication N° :280

## Côte de porc sauce Robert

Viandes de boucherie : Porc

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Beurre	kg	0,020	1	<b>BASE</b> - Habiller les carré de porc - Détailler les côtes  <b>CUISSON</b> - Hacher les oignons - Sauter les côtes - Réaliser la sauce (technique sauter déglacer sauce brune)  <b>FINITION</b> - Dresser la viande - Napper de sauce	30 '	
Carré de porc couvert	kg	0,800	2		15 '	
Huile de tournesol	L	0,02	3		15 '	
Sel fin	Pm	Pm	4		15 '	
			5		15 '	
			6		05 '	
			7		05 '	
<b>Sauce</b>						
Beurre	kg	0,020				
Moutarde	kg	0,010				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Vin blanc	Bouteill	0,10				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,20				
Oignons	kg	0,040				
				Estimation de temps	1h40	

Valeur alimentaire /U	471	K/cal	1972	Kjoule	Gr protéine/ U	25	Gr Lipide/ U	40	Gr Glucide/ U	7
PR total	8,73 €	PR unitaire	2,18 €	Coef	1,3	PVHT Total	11,35 €	PV U HT	2,84 €	