

# Fiche technique de fabrication N° : 2065

## Tarte fine aux pommes

Desserts : Pâte feuilletée

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Pâte feuilletée</b>							
Margarine feuilletage	kg	0,113	<b>1</b>	<b>PATE</b> - Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours - Abaisser en disque de 10 cm - Garnir avec les pommes emincées et cuire à four chaud  <b>GARNITURE</b> - Eplucher, ouvrir, citronner, les pommes - Emincer, napper de beurre, saupoudrer de sucre  <b>FINITION</b> - lustre beurre, ajouter éventuellement une boule de glace vanille	30 '	00 '	
Sel fin	Pm	Pm	<b>2</b>		10 '		
Farine t45	kg	0,150	<b>4</b>		10 '		
Eau	L	0,08					
<b>Garniture</b>							
Pommes golden (kg)	kg	0,250	<b>5</b>		10 '		
Cannelle poudre	Bocal	0,00	<b>6</b>				
Sucre semoule	kg	0,100					
Citrons	kg	0,050	<b>7</b>	05 '			
Estimation de temps					1h05	1h00	

Valeur alimentaire /U	373	K/cal	1562	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	24	Gr Glucide/ U	36
PR total	1,37 €	PR unitaire	0,34 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,78 €	PV U HT	0,44 €	

# Fiche technique de fabrication N° :231

## POTAGE CULTIVATEUR

Technologie appliquée : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Base</b>							
Carottes	kg	0,080	1	<b>BASE</b> - Eplucher et laver les légumes	10 '		
Céleri branche	kg	0,040	2		- Tailler en paysanne	15 '	
Haricots verts frais	kg	0,020	3		- marquer en cuisson	05 '	
Navets ronds	kg	0,040	4		- Cuire		
Poireaux	kg	0,120		<b>GARNITURE</b> - Rondelles de pain séchées	15 '		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,160	5		- Gruyère râpé.	05 '	
Petits pois congelés	kg	0,020	6				
Beurre	kg	0,040		<b>DRESSAGE</b> - Potage en soupière, croûtons et gruyère à part	10 '		
Poitrine salée cuite	kg	0,040	7				
Choux vert	kg	0,040					
<b>Garniture</b>				Estimation de temps	1h00		
Pain baguette	Pièce	0,1					
Gruyère (morceau)	kg	0,040					

Valeur alimentaire /U	143	K/cal	598	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	10	Gr Glucide/ U	9
PR total	1,55 €	PR unitaire	0,39 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,02 €	PV U HT	0,50 €	

# Fiche technique de fabrication N° :523

## POMMES VAPEUR

Garnitures : Pommes de terre

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1	<b>BASE</b> - Eplucher et laver les pommes de terre - Tourner les pommes de terre  <b>CUISSON</b> - Cuire à la vapeur	15 '	
Gros sel	kg	0,003	2		30 '	
			3		20 '	
Estimation de temps					0h45	0h20

Valeur alimentaire /U	147	K/cal	615	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	34
PR total	0,38 €	PR unitaire	0,10 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,50 €	PV U HT	0,12 €	

# Fiche technique de fabrication N° :624

## OSSO BUCCO A LA MILANAISE

Viandes de boucherie : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Garniture</b>						
Tomates garniture	kg	0,240	1	<b>GARNITURE AROMATIQUE</b> - Eplucher les légumes et les tailler en fine brunoise  <b>BASE</b> - Fariner les osso bucco, les rissoler dans une poêle - Les ranger dans un rondau, ajouter la garniture aromatique et faire suer - Déglacer au vin blanc, et mouiller de fond de veau lié - Cuire à four et à couvert - En fin de cuisson rectifier l'assaisonnement  <b>GARNITURE ET FINITION</b> - Monder les tomates et réaliser une tomate concassée cuite - Tailler des zestes d'oranges et de citron, et les blanchir, tailler une tranche d'orange cannelée par osso bucco - Hacher le persil - Ajouter les zestes blanchis à la sauce des osso bucco  <b>DRESSAGE</b> - Placer les osso bucco dans un plat creux, napper de sauce - Placer une tranche d'orange sur chaque osso, un bouquet de tomate concassée au centre de la tranche d'orange et une pointe de persil sur la tomate	00 '	
Oranges	kg	0,120				
Persil plat kilo	kg	0,012	2		45 '	
Citrons	kg	0,040	3		30 '	
<b>Base</b>						
Osso bucco	kg	1,400	4		30 '	
Huile de tournesol	L	0,04	5			
Poivre du moulin	pm	Pm	6		20 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,040				
<b>Garnit. aromat.</b>						
Carottes	kg	0,080	7		50 '	
Céleri branche	kg	0,020	8	45 '		
Tomates garniture	kg	0,080	9	30 '		
Bouquet garni	Pièce	0,0	10	02 '		
Ail	kg	0,008				
Oignons	kg	0,080				
<b>Sauce</b>						
Poivre du moulin	pm	Pm	11	30 '		
Sel fin	Pm	Pm	12	30 '		
Vin blanc	Bouteill	0,08				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
				Estimation de temps	7h12	

Valeur alimentaire /U	434	K/cal	1816	Kjoule	Gr protéine/ U	29	Gr Lipide/ U	31	Gr Glucide/ U	22
PR total	23,05 €	PR unitaire	5,76 €	Coef	1,3	PVHT Total	29,96 €	PV U HT	7,49 €	