

# Fiche technique de fabrication N° :267

## SAUCE MADERE

Sauces : Sauce de base

Quantité **0,5** Litre(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Echalotes	kg	0,040	1	<b>BASE</b> - Réunir dans une russe, le madère et les échalotes ciselées - Réduire à sec - Ajouter le fond de veau lié - Réduire et passer au chinois	10 '	
Madère	Bouteill	0,20	2			
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40	3		05 '	
			4		05 '	
<b>Finition</b>						
Beurre	kg	0,040	5	<b>FINITION</b> - Ajouter le madère, assaisonner, et monter au beurre	10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm				
Madère	Bouteill	0,10				
Estimation de temps					0h30	

Valeur alimentaire /U	1804	K/cal	7550	Kjoule	Gr protéine/ U	9	Gr Lipide/ U	98	Gr Glucide/ U	104
PR total	8,43 €	PR unitaire	16,86 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,96 €	PV U HT	21,92 €	

# Fiche technique de fabrication N° :252

## Riz à l'Impératrice

Desserts : Entremets de cuisine

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Crème fouettée</b>						
Vanille liquide	L	0,00	<b>1</b>	<b>BASE</b> - Cuire un riz au lait - Réaliser une crème anglaise collée - Faire macérer les fruits confits - monter la crème  <b>MONTAGE</b> - Débarrasser le riz cuit ajouter les fruits confits - mélanger le riz froid à la crème anglaise non prise puis la crème fouettée - mouler dans des cercles de montage et faire prendre au frais - une fois pris, napper de gelée de groseille - Décercler et dresser	20 '	
Crème liquide UHT	L	0,25	<b>2</b>		15 '	
<b>Riz</b>			<b>3</b>		05 '	
Sucre semoule	kg	0,125	<b>4</b>		10 '	
Vanille liquide	L	0,00	<b>5</b>		10 '	
Riz rond	kg	0,100	<b>6</b>		05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	<b>7</b>		20 '	
<b>Crème anglaise</b>			<b>8</b>		20 '	
Gélatine en feuille	kg	3,000	<b>9</b>		15 '	
Sucre semoule	kg	0,063				
Vanille liquide	L	0,00				
Œufs (jaunes)	Pièce	2		Estimation de temps	2h00	
Lait 1/2 écrémé	L	0,25				
<b>Garniture</b>						
Fruits confits en morceaux	kg	0,100				
Kirsch	L	0,03				
<b>Sauce groseille</b>						
Kirsch	L	0,03				
Gelée de groseilles	Bocal	0,25				

Valeur alimentaire /U	211	K/cal	885	Kjoule	Gr protéine/ U	9	Gr Lipide/ U	6	Gr Glucide/ U	32
PR total	60,48 €	PR unitaire	15,12 €	Coef	1,3	PVHT Total	78,62 €	PV U HT	19,66 €	

# Fiche technique de fabrication N° :361

## Potage Saint Germain

Potages : Liés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Cerfeuil	Botte	0,0	1	<b>BASE</b> - Eplucher et laver et émincer les poireaux et les oignons <b>2</b> - Blanchir les pois cassés <b>3</b> - Tailler la poitrine en dés  <b>CUISSON</b> <b>4</b> - Suer les poireaux et les oignons avec la poitrine <b>5</b> - Ajouter les pois cassés, le bouquet garni, l'ail, et mouiller de 1/4 de litre par personne <b>6</b> - Porter à ébullition et cuire à couvert au four pendant 1 h 30 environ  <b>FINITION</b> <b>7</b> - Au terme de la cuisson, passer au moulin à légumes et au chinois <b>8</b> - Détendre avec un peu de fond blanc ou d'eau si le potage est trop épais <b>9</b> - Faire rebouillir et crémer  <b>GARNITURE</b> <b>10</b> - Tailler les tranches de pain de mie en dés, et les sauter au beurre  <b>DRESSAGE</b> <b>11</b> - En soupière chaude, pluches de cerfeuil au départ, croûtons à part	15 '	
Bouquet garni	Pièce	0,0	2		05 '	
Beurre	kg	0,040	3		10 '	
Poitrine salée cuite	kg	0,040	4		10 '	
Pois cassés	kg	0,400	5		05 '	
Sel fin	Pm	Pm	6		15 '	
Vert de poireaux	kg	0,080	7		05 '	
Ail	kg	0,008	8		10 '	
Crème épaisse	L	0,04	9		10 '	
Oignons	kg	0,080	10		10 '	
<b>Garniture</b>						
Beurre	kg	0,010	11	Estimation de temps	1h35	
Huile de tournesol	L	0,08				
Tranche de pain de mie	Pièce	2				

Valeur alimentaire /U	726	K/cal	3040	Kjoule	Gr protéine/ U	25	Gr Lipide/ U	38	Gr Glucide/ U	72
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° : 136

## Gratin Dauphinois

Garnitures : Pommes de terre

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,800	1	- Eplucher et laver les pommes de terre	10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	2	- Les couper en tranches d'environ 3mm d'épaisseur	10 '	
Sel fin	Pm	Pm	3	- Réunir dans un récipient les pommes de terre égouttées, le lait et l'assaisonnement	05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,40	4	- Porter à ébullition et cuire encore ferme		30 '
<b>Finition</b>				<b>FINITION</b>		
Beurre	kg	0,040	5	- Frotter le plat à gratin avec les gousses d'ail		
Ail	kg	0,040	6	- Beurrer avec beurre en pommade		
Gruyère (morceau)	kg	0,080	7	- Remplir le plat à gratin avec les pommes de terre	05 '	
			8	- Saupoudrer de gruyère, asperger de beurre fondu et gratiner à la salamandre ou au four	05 '	
				Estimation de temps	0h35	0h30

Valeur alimentaire /U	238	K/cal	994	Kjoule	Gr protéine/ U	5	Gr Lipide/ U	10	Gr Glucide/ U	32
PR total	1,52 €	PR unitaire	0,38 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,98 €	PV U HT	0,50 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 359

## Contre filet rôti

Viandes de boucherie : Bœuf

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>BASE</b>		
Beurre	kg	0,020	1	- Parer le contre-filet et le ficeler	15'	
Contre-filet	kg	0,720	2	- Marquer en cuisson et cuire	05'	
Huile de tournesol	L	0,00	3		10'	
Poivre du moulin	pm	Pm	3	<b>JUS DE ROTI</b>		
Sel fin	Pm	Pm	3	- En fin de cuisson, réaliser le jus	10'	
<b>Jus de rôti</b>				<b>FINITION</b>		
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,08	4	- Dresser le contre-filet sur plat ovale	10'	
			5	- Lustrer au beurre fondu, cresson en décor, jus à part en saucière	05'	
<b>Finition</b>				Estimation de temps	0h55	
Beurre	kg	0,020				
Cresson botte	Pièce	0,4				

Valeur alimentaire /U	85	K/cal	354	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	10	Gr Glucide/ U	2
PR total	2,47 €	PR unitaire	0,62 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,22 €	PV U HT	0,80 €	