

Fiche technique de fabrication N° : 1019

Salade façon César

Hors d'œuvre froids : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Décor				base - Trier et laver la salade - Confectionner la mayonnaise - Tailler le pain de mie en croutons et les faire sauter rapidement - Ajouter le parmesan râpé, l'ail, le vinaigre, dans la mayonnaise et détendre avec un peu d'eau - Faire sauter les escalopes de poulet et les détailler en tranche fines - Dresser les salades		
Ciboulette	Botte	0,3				
Tomates	kg	0,100				
Base				Estimation de temps		
Parmesan	kg	0,100				
Escalopes de dinde	Pièce	4				
Pain de mie tranché	Pièce	0,2				
Salade Laitue	Pièce	1				
Mayonnaise				Estimation de temps		
Huile de tournesol	L	0,30				
Moutarde	kg	0,020				
Vinaigre de vin rouge	L	0,05				
Œufs (jaunes)	Pièce	1				
Parmesan râpé	kg	0,100				

Valeur alimentaire /U	2337	K/cal	9780	Kjoule	Gr protéine/ U	301	Gr Lipide/ U	122	Gr Glucide/ U	9
PR total	39,92 €	PR unitaire	9,98 €	Coef	1,3	PVHT Total	51,90 €	PV U HT	12,98 €	

Fiche technique de fabrication N° :237

Poulet grillé à l'américaine sauce diable

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Beurre	kg	0,020	1	BASE - Habiller le poulet pour griller - marquer le poulet sur le grill, finir la cuisson au four - A mi cuisson, badigeonner de moutarde et de chapelure. Remettre au four SAUCE - Réaliser la réduction (échalotes, mignonette, estragon, vinaigre de vin rouge) - Ajouter fond brun tomaté et réduire - Passer au chinois et monter au beurre GARNITURE - Griller les tomates, les têtes de champignons, les tranches de bacon et finir au four - Tailler les pommes gaufrettes à la mandoline et les frire DRESSAGE - Dresser le poulet au centre d'un plat ovale, garniture autour et sauce à part - Décorer avec le cresson	20 '	
Cresson botte	Pièce	0,3	2		10 '	30 '
Base			3		05 '	20 '
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1				
Huile de tournesol	L	0,02				
Moutarde	kg	0,020	4		10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm	5		02 '	
Chapelure	kg	0,100	6		10 '	
Sauce Diable						
Echalotes	kg	0,020	7	10 '		
Cerfeuil	Botte	0,1				
Estragon	Botte	0,1				
Beurre	kg	0,020	8	30 '		
Poivre du moulin	pm	Pm				
Poivre en grain	kg	0,005				
Sel fin	Pm	Pm	9	05 '		
Vinaigre de vin rouge	L	0,04				
Vin blanc	Bouteill	0,04	10			
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40				
Garniture						
Pommes de terre B.F.15	kg	1,200				
Tomates garniture	kg	0,500				
Beurre	kg	0,010				
Sel fin	Pm	Pm				
Bacon tranche	Pièce	4				
Champignons gros	kg	4,000				
				Estimation de temps	1h42	0h50

Valeur alimentaire /U	529	K/cal	2215	Kjoule	Gr protéine/ U	32	Gr Lipide/ U	25	Gr Glucide/ U	56
PR total	39,53 €	PR unitaire	9,88 €	Coef	1,3	PVHT Total	51,39 €	PV U HT	12,85 €	

Fiche technique de fabrication N° :59

Choux chantilly

Desserts : Choux

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Finition						
Sucre glace	kg	0,010	1	BASE - Réaliser une pâte à choux	20 '	30 '
			2		- Coucher les choux et les cuire	
Pâte à choux						
Beurre	kg	0,050	3	CHANTILLY - Réaliser une crème chantilly	15 '	
Œufs (entiers)	Pièce	2				
Sel fin	Pm	Pm	4	FINITION - Garnir les choux et saupoudrer de sucre glace	20 '	
Farine t45	kg	0,075				
Œufs (dorure)	Pièce	1				
Eau	L	0,13	5	- Dresser sur plat et papier dentelles	05 '	
Plaque				Estimation de temps	1h10	0h30
Beurre	kg	0,005				
Chantilly						
Sucre glace	kg	0,020				
Vanille liquide	L	0,01				
Crème liquide UHT	L	0,25				

Valeur alimentaire /U	218	K/cal	913	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	15	Gr Glucide/ U	15
PR total	1,60 €	PR unitaire	0,40 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,08 €	PV U HT	0,52 €	