

Fiche technique de fabrication N° : 1527

Purée de marrons

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500		- Faire cuire les marrons avec du lait et de l'eau assaisonner		20 '
Beurre	kg	0,050		- faire cuire les pommes de terre à l'anglaise		45 '
Poivre du moulin	pm	Pm		- Réaliser les purée et assembler, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud	15 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Marrons ou châtaignes	kg	0,300				
Lait 1/2 écrémé	L	0,10		Estimation de temps	0h15	1h05

Valeur alimentaire /U	179	K/cal	747	Kjoule	Gr protéine/ U	2	Gr Lipide/ U	11	Gr Glucide/ U	18
PR total	0,76 €	PR unitaire	0,19 €	Coef	1,3	PVHT Total	0,99 €	PV U HT	0,25 €	

Fiche technique de fabrication N° :1977

POULET SAUTE AUX MORILLES

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Beurre	kg	0,050	1	BASE - Habiller les poulets et les découper à cru - Tourner les pommes de terre	10 '	
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1			20 '	
Huile de tournesol	L	0,03	2	CUISSON ET SAUCE - Réhydrater les morilles, et emincer - Ciseler les échalotes - Marquer en cuisson un sauté déglacé - Réaliser la sauce - Rissoler les pommes cocottes		15 '
Farine t45	kg	0,050	3		05 '	
			4		15 '	
			5		15 '	
			6		10 '	
Sauce						
Echalotes	kg	0,050		DRESSAGE - Poulet sur plat rond, nappés de sauce, estragon et cerfeuil haché en décor, pommes cocottes en légumier		20 '
Beurre	kg	0,015				
Vin blanc	Bouteill	0,05				
Cognac	Bouteill	0,03				
Morilles seches	kg	0,050				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,25				
Finition						
Cerfeuil	Botte	0,0		Estimation de temps	1h15	0h35
Estragon	Botte	0,0				
Beurre	kg	0,025				
Décors						
Persil plat kilo	kg	0,003				

Valeur alimentaire /U	455	K/cal	1905	Kjoule	Gr protéine/ U	30	Gr Lipide/ U	33	Gr Glucide/ U	19
PR total	32,25 €	PR unitaire	8,06 €	Coef	1,3	PVHT Total	41,93 €	PV U HT	10,48 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1211

NOUGAT GLACÉ AU COULIS D'ABRICOT

Desserts : Desserts glacés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
nougatine						
Sucre semoule	kg	0,060		MERINGUE - préparer un sirop à 120° avec le miel. - confectionner une meringue italienne.	10'	05'
Noisettes entières	kg	0,080				
Base +meringue						
Gélatine en feuille	kg	0,008		NOUGATINE - réaliser une nougatine. - la réduire en poudre après cuisson.	10' 05'	
Sucre semoule	kg	0,020				
Œufs (blancs)	Pièce	2		MONTAGE - monter la crème fouettée. - incorporer les deux appareils, y ajouter la garniture - mouler en individuel ou en grand cercle à entremets. - passer au grand froid.	05' 05'	
Glucose	kg	0,012				
Miel	kg	0,040				
Crème liquide UHT	L	0,16				
coulis						
Miel	kg	0,040		COULIS - réaliser un coulis d'abricot.		00'
Pulpe d'abricots	L	0,20				
Finition						
Menthe fraîche	Botte	1		DRESSAGE - à l'assiette		
				Estimation de temps	0h35	1h05

Valeur alimentaire /U	102	K/cal	425	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	23
PR total	3,75 €	PR unitaire	0,94 €	Coef	1,3	PVHT Total	4,88 €	PV U HT	1,22 €	

Fiche technique de fabrication N° : 140

Haricots verts au beurre

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Gros sel	kg	0,003	1	- Equeuter les haricots verts (si il sont frais)	20 '	
Haricots verts extra-fin congelés	kg	0,800	2			
Finition						
Beurre	kg	0,040	3	- Egoutter et passer au beurre ; vérifier l'assaisonnement	10 '	
Sel fin	Pm	Pm				
				Estimation de temps	0h35	

Valeur alimentaire /U	75	K/cal	314	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	0
PR total	1,19 €	PR unitaire	0,30 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,55 €	PV U HT	0,39 €	