

Fiche technique de fabrication N° :214

Purée de pommes de terre façon Robuchon

Garnitures : Pommes de terre

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Pommes de terre B.F.15	kg	1,000	1	- laver soigneusement les pommes de terre	05 '	
Gros sel	kg	0,003	2	- Cuire les pommes de terre en robe des champs, avec du gros sel		45 '
Finition			3	- Laisser légèrement refroidir et les éplucher	05 '	
Beurre	kg	0,050	4	- Passer au moulin à légumes	10 '	
Sel fin	Pm	Pm	5	- Faire chauffer le lait		05 '
Lait 1/2 écrémé	L	0,25	6	- Ajouter le beurre froid coupé en cube et travailler vigoureusement au fouet	05 '	
Pour tamponner			7	- Détendre avec le lait chaud	05 '	
Beurre	kg	0,010	8	- Passer la purée au tamis le plus fin possible	05 '	
Lait 1/2 écrémé	L	0,05	9	- Travailler de nouveau et mettre au point avec le reste du lait.	05 '	
Estimation de temps					0h40	0h50

Valeur alimentaire /U	293	K/cal	1227	Kjoule	Gr protéine/ U	5	Gr Lipide/ U	14	Gr Glucide/ U	37
PR total	1,13 €	PR unitaire	0,28 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,47 €	PV U HT	0,37 €	

Fiche technique de fabrication N° :240

Poulet Roti

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Beurre	kg	0,020	1	- Habiller les volailles	20 '	
Poulet effilé de 1,2 kg	Pièce	1	2	- Brider	10 '	
Huile d'arachide	L	0,02	3	- Plaquer, colorer sur le feu	10 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	4	CUISSON		
Sel fin	Pm	Pm	5	- Préchauffer le four (250°)		45 '
			6	- Cuire en arrosant souvent		
			6	- Débarrasser, et réaliser le jus	10 '	
Jus				FINITION		
Beurre	kg	0,020	7	- Dresser sur plat ovale, jus à part	05 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	8	- Arroser la volaille de beurre fondu	02 '	
Sel fin	Pm	Pm	9	- Décorer avec cresson	02 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,25		Estimation de temps	0h59	0h45
Beurre	kg	0,020				
Cresson botte	Pièce	0,3				

Valeur alimentaire /U	326	K/cal	1365	Kjoule	Gr protéine/ U	28	Gr Lipide/ U	23	Gr Glucide/ U	3
PR total	11,38 €	PR unitaire	2,84 €	Coef	1,3	PVHT Total	14,79 €	PV U HT	3,70 €	

Fiche technique de fabrication N° :228

POT DE CREME VANILLE

A remplir : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Appareil						
Sucre semoule	kg	0,100	1	APPAREIL - Blanchir jaunes d'oeufs et sucre - Ajouter le lait bouillant - Bien mélanger et écumer, parfumer - Remplir les ramequins	05'	
Vanille liquide	L	0,00	2		05'	
Œufs (jaunes)	Pièce	5	3		05'	
Lait 1/2 écrémé	L	0,50	4		05'	
			5	CUISSON - Cuire au bain-marie et au four - Refroidir et servir dans le ramequin de cuisson	10'	
			6			
Estimation de temps					0h30	

Valeur alimentaire /U	125	K/cal	523	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	6
PR total	1,10 €	PR unitaire	0,28 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,43 €	PV U HT	0,36 €	

Fiche technique de fabrication N° :577

OEUFS MAYONNAISE

Potages : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Œufs (entiers)	Pièce	6	1	- Cuire les oeufs durs		
Vinaigre blanc	Bouteill	0,10	2	- Ecaler et couper en deux	05 '	
			3	- Les disposer sur assiette	05 '	
Mayonnaise						
Huile de tournesol	L	0,20	4	- Confectionner une mayonnaise bien ferme	10 '	
Moutarde	kg	0,008				
Sel fin	Pm	Pm				
Vinaigre de vin rouge	L	0,01	5	- Nettoyer la laitue et la ciseler	10 '	
Œufs (jaunes)	Pièce	1				
Piment de Cayenne	Pm	Pm	6	- Napper les oeufs de mayonnaise (détendu avec de l'eau) et décorer avec laitue ciselée	15 '	
Décor						
Laitue	Pièce	0,1				
				Estimation de temps	0h45	

Valeur alimentaire /U	585	K/cal	2449	Kjoule	Gr protéine/ U	12	Gr Lipide/ U	59	Gr Glucide/ U	2
PR total	1,23 €	PR unitaire	0,31 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,60 €	PV U HT	0,40 €	