

# Fiche technique de fabrication N° : 1528

## purées d'automne

Sauces : 1

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>mousseline de potiron</b>				<b>Mousseline de potiron</b>		
Beurre	kg	0,025		- Eplucher et laver le potiron	05'	
Œufs (entiers)	Pièce	1		- Couper en gros morceaux	05'	20'
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm		- Cuire à l'anglaise		
Potiron	kg	0,600		- Passer au moulin à légumes et mettre au point la purée	10'	
Crème épaisse	L	0,05				
<b>barquette de top.</b>				<b>Barquette de Topinambour</b>		
Cerfeuil	Botte	0,1		- Réaliser une pâte Brisée	10'	15'
Beurre	kg	0,025		- Abaisser et foncer les barquette et cuire	10'	
Pâte Brisée	kg	0,100		- Eplucher, laver les topinambours	05'	
Topinambour	kg	0,500		- Couper en gros morceaux et cuire à l'anglaise	05'	20'
				- Passer au moulin à légumes et mettre au point la purée	05'	
				- Garnir les barquettes avec la purée.	05'	
<b>pomme farcie</b>				<b>Pommes aux marrons</b>		
Echalotes	kg	0,010		- Couper les pommes en deux et les vider avec une cuillère à pommes parisiennes.	05'	05'
Beurre	kg	0,025		- Cuire au four quelques minutes avec une noix de beurre		
Huile d'olives	L	0,03		- passer les marrons au beurre quelques instants et assaisonner		05'
Quatre épices	kg	0,500		- Garnir les pommes avec les marrons	05'	
Pommes reinette (pièce)	Pièce	2				
Marrons au naturel 4/4	Boîte	0,10				
Crème épaisse	L	0,03				
				Estimation de temps	1h10	1h05

Valeur alimentaire /U	382	K/cal	1599	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	33	Gr Glucide/ U	16
PR total	8,98 €	PR unitaire	2,24 €	Coef	1,3	PVHT Total	11,67 €	PV U HT	2,92 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 205

## Pithiviers

Desserts : 1

Quantité **8** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Pâte feuilletée</b>						
Margarine feuilletage	kg	0,225	1	<b>FEUILLETAGE</b> - Réaliser un feuilletage à six tours	20 '	
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,300	2	<b>CREME D'AMANDES</b> - Ramollir le beurre	03 '	
Œufs	Pièce	1	3	- Ajouter les oeufs entiers	02 '	
Eau	L	0,15	4	- Ajouter la farine et la poudre d'amandes	01 '	
			5	- Parfumer	01 '	
<b>Crème d'amandes</b>						
Beurre	kg	0,100		<b>MONTAGE</b> - Façonner le pithiviers	15 '	
Amandes poudre	kg	0,100	6			
Sucre semoule	kg	0,100		<b>CUISSON</b> - Four 200°		
Vanille liquide	L	0,01	7			
Farine t45	kg	0,030		<b>DRESSAGE</b> - Saupoudrer de sucre glace	01 '	
Rhum	Bouteill	0,05	8	- Glacer à la salamandre ou au four		
Œufs	Pièce	2	9	- Dresser sur plat rond	05 '	
<b>Finition</b>			10			
Sucre glace	kg	0,020		Estimation de temps	0h48	

Valeur alimentaire /U	543	K/cal	2271	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	41	Gr Glucide/ U	38
PR total	3,92 €	PR unitaire	0,49 €	Coef	1,3	PVHT Total	5,09 €	PV U HT	0,64 €	

# Fiche technique de fabrication N° :1964

## Pavé de Biche Grand Veneur

Gibier : Venaison

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>base</b>		
Carottes	kg	0,040		- Eplucher et laver les légumes, tailler en mirepoix	10 '	
Poireaux	kg	0,040		- détailler la biche en pavé de 0,160kg et les mettre en marinade	10 '	00 '
Huile de tournesol	L	0,00				
Vinaigre de vin rouge	L	0,00				
Vin rouge	l	0,40				
Cognac	Bouteill	0,02		<b>Cuisson</b>		
Oignons	kg	0,040		- Eponger les pavé et les faire sauter à l'huile chaude, réserver	10 '	
Pavé de biche	Pièce	4				
<b>Sauce</b>				<b>Sauce</b>		
Poivre en grain	kg	0,020		- Egoutter et faire sauter la GA, avec des grains de poivre, déglacer 1/3 vinaigre et 2/3 marinade, faire réduire et mouiller avec le fond brun, réduire encore et passer au chinois.	20 '	
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,40		- Mettre au point et vérifier l'assaisonnement	05 '	
				<b>Dressage</b>		
				- selon les consignes.	10 '	
				Estimation de temps	1h05	1h00

Valeur alimentaire /U	98	K/cal	409	Kjoule	Gr protéine/ U	1	Gr Lipide/ U	4	Gr Glucide/ U	12
PR total	4,59 €	PR unitaire	1,15 €	Coef	1	PVHT Total	4,59 €	PV U HT	1,15 €	