

# Fiche technique de fabrication N° : 1355

## TAGLIATELLE AU BEURRE

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Cuisson</b>			<b>1</b>	<b>CUISSON</b> - Cuire à grand mouillement les tagliatelles. - Les égoutter.		
Gros sel	kg	0,001				
Tagliatelle	kg	0,250				
<b>Finition</b>			<b>2</b>	<b>FINITION</b> - Lier au beurre les tagliatelles.		
Beurre	kg	0,025				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm	<b>3</b>	<b>DRESSAGE</b> - En légumier chaud posé sur un plat rond recouvert de papier dentelle.		
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	269	K/cal	1125	Kjoule	Gr protéine/ U	8	Gr Lipide/ U	6	Gr Glucide/ U	46
PR total	1,87 €	PR unitaire	0,47 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,43 €	PV U HT	0,61 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 860

## SOLE SOUFFLEE

Poissons : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
<b>Décor</b>							
Pâte feuilletée	kg	0,080	1	<b>BASE</b> - Habiller les soles, enlever l'arête sans lever les filets	30 '		
Œufs (dorure)	Pièce	0,4	2		- Marquer un fumet en cuisson avec les arêtes	10 '	
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,008					
<b>Base</b>							
Echalotes	kg	0,010	3	<b>FARCE</b> - Réaliser une farce mousseline - Farcir les soles	15 '		
Beurre	kg	0,020	4			10 '	
Sole portion (0.250kg)	Pièce	1					
Vin blanc	Bouteill	0,08	5	<b>PLAQUAGE ET CUISSON</b> - Plaquer les soles sur lit d'échalotes en mettant l'ouverture dessous - Braiser à court mouillement	05 '		
			6				
<b>Farce</b>							
Sel fin	Pm	Pm		<b>SAUCE ET FINITION</b> - Réduire la cuisson, crémer, monter au beurre - Dresser sur plat, napper, envoyer ; décor avec fleurons			
Filet de merlan	kg	0,200	7				
Piment de Cayenne	Pm	Pm					
Crème liquide UHT	L	0,10	8		10 '		
<b>Fumet et Sauce</b>							
Beurre	kg	0,032		Estimation de temps	1h20		
Oignons	kg	0,020					
Crème liquide UHT	L	0,10					

Valeur alimentaire /U	346	K/cal	1449	Kjoule	Gr protéine/ U	28	Gr Lipide/ U	21	Gr Glucide/ U	9
PR total	25,09 €	PR unitaire	6,27 €	Coef	1,3	PVHT Total	32,62 €	PV U HT	8,16 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1979

## Œufs en nids de tomate

Entrées chaudes : Œufs

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>base</b>		
Sel fin	Pm	Pm		- laver les tomates, découper le chapeau et les vider avec une cuillère	10 '	
Œufs	Pièce	4		- plaquer les tomates, casser un œuf par tomate assaisonner et couvrir de gruyère rapé	05 '	
Poivre blanc	kg	0,002		- Cuire à four doux jusqu'à ce que les œufs soient cuits		10 '
Gruyère râpé	kg	0,060		<b>Finition</b>		
Tomates	kg	0,480		- Servir à la sortie du four et décorer avec le persil en branche.		
<b>Décors</b>						
Persil botte	Botte	0,1				
				Estimation de temps	0h15	0h10

Valeur alimentaire /U	70	K/cal	292	Kjoule	Gr protéine/ U	3	Gr Lipide/ U	0	Gr Glucide/ U	3
PR total	1,99 €	PR unitaire	0,50 €	Coef	1	PVHT Total	1,99 €	PV U HT	0,50 €	

# Fiche technique de fabrication N° :96

## Epinards au beurre

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						
Epinards en branches frais	kg	1,000	1	<b>BASE</b> - Equeuter les épinards - Laver plusieurs fois - Etuver au beurre et assaisonner	15'	05'
Gros sel	kg	0,003	2		15'	
			3			
<b>Finition</b>						
Beurre	kg	0,040	4	<b>FINITION</b> - Réchauffer doucement et mettre en légumier ou à l'assiette	05'	
Sel fin	Pm	Pm				
				Estimation de temps	0h35	0h05

Valeur alimentaire /U	113	K/cal	471	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	9	Gr Glucide/ U	5
PR total	4,22 €	PR unitaire	1,05 €	Coef	1,3	PVHT Total	5,48 €	PV U HT	1,37 €	