

# Fiche technique de fabrication N° :1527

## Purée de marrons

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						<b>Base</b>		
Pommes de terre B.F.15	kg	0,500	0,38 €	0,19 €		- Faire cuire les marrons avec du lait et de l'eau assaisonner		20 '
Beurre	kg	0,050	9,00 €	0,45 €		- faire cuire les pommes de terre à l'anglaise		45 '
Poivre du moulin	pm	Pm	21,00 €	0,05 €		- Réaliser les purée et assembler, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud	15 '	
Sel fin	Pm	Pm	0,50 €	0,00 €				
Marrons ou châtaignes	kg	0,300	0,00 €	0,00 €				
Lait 1/2 écrémé	L	0,10	0,68 €	0,07 €		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° : 1085

## Pommes à la gelée de groseille

Sauces : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>								
Pommes reinette	kg	0,480	2,18 €	1,05 €	1	- Laver les pommes		
Beurre	kg	0,040	9,00 €	0,36 €	2	- Vider les pommes à l'aide d'un vide pomme		
Cannelle poudre	Bocal	0,01	6,44 €	0,06 €	3	- couper les pommes en deux dans le sens de la largeur		
Gelée de groseilles	Bocal	0,04	6,46 €	0,26 €	4	- parsemer de cannelle		
					5	- disposer un peu de gelée de groseille dans le centre de la pomme		
					6	- cuire au four 200 ° pendant 10 Minutes maxi		
					7	- dresser		
						Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	123	K/cal	515	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	8	Gr Glucide/ U	12
PR total	1,73 €	PR unitaire	0,43 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,25 €	PV U HT	0,56 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1267

## ŒUFS EN MEURETTE

Entrées chaudes : Œufs

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>						<b>BASE ET CUISSON</b>		
Beurre	kg	0,025	9,00 €	0,23 €		- Pocher les œufs dans le vin rouge on peut éventuellement ajouter un peu de vinaigre de vin	10 '	
Œufs (entiers)	Pièce	4	0,10 €	0,40 €		- Rafraîchir, égoutter puis ébarber et réserver sur papier absorbant	10 '	
Vinaigre de vin rouge	L	0,05	1,39 €	0,07 €		- Tailler le pain de mie avec l'emporte-pièce cannelé	05 '	
Pain de mie (0,250 kg)	Pièce	0,3	0,00 €	0,00 €		- Sauter les croûtons au beurre, réserver	10 '	
<b>Garniture</b>						<b>GARNITURE</b>		
Champignons de paris	kg	0,100	3,50 €	0,35 €		- Epointer, laver les champignons et les escaloper	10 '	
Cerfeuil	Botte	0,3	0,85 €	0,21 €		- Cuire à blanc les champignons		
Beurre	kg	0,010	9,00 €	0,09 €		- Blanchir la poitrine		
Poivre du moulin	pm	Pm	21,00 €	0,05 €		- Tailler en lardons assez fin puis sauter	05 '	
Sel fin	Pm	Pm	0,50 €	0,00 €				
Poitrine demi sel	kg	0,080	7,59 €	0,61 €				
<b>Sauce</b>						<b>SAUCE AU VIN ROUGE</b>		
Carottes	kg	0,040	1,59 €	0,06 €		- Blanchir la poitrine puis couper en lardons	10 '	
Echalotes	kg	0,010	1,49 €	0,01 €		- Eplucher, laver les carottes, oignons et échalotes puis tailler en brunoise	20 '	
Beurre	kg	0,025	9,00 €	0,23 €		- Suer la garniture, ajouter les lardons et cuire doucement	10 '	
Vin rouge	l	0,25	1,81 €	0,45 €		- Mouiller avec le vin rouge ayant servi à pocher les œufs	05 '	
Poitrine demi sel	kg	0,040	7,59 €	0,30 €		- Réduire les 2/3		
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,25	13,61 €	3,40 €		- Ajouter le fond brun lié et cuire à nouveau	10 '	
Oignons	kg	0,040	0,79 €	0,03 €		- Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement et la liaison éventuellement au beurre manié		
						<b>DRESSAGE</b>		
						- Dresser sur assiette le croûton disposer l'œuf poché chaud et napper de sauce vin rouge ajouter la garniture et décorer avec pluche de cerfeuil	10 '	
						Estimation de temps	1h55	

Valeur alimentaire /U    304    K/cal    1273    Kjoule    Gr protéine/ U    11    Gr Lipide/ U    21    Gr Glucide/ U    19

PR total    6,50 €    PR unitaire    1,63 €    Coef    1,3    PVHT Total    8,45 €    PV U HT    2,11 €

# Fiche technique de fabrication N° : 1211

## NOUGAT GLACÉ AU COULIS D'ABRICOT

Desserts : Desserts glacés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>nougatine</b>						<b>MERINGUE</b> - préparer un sirop à 120° avec le miel. - confectionner une meringue italienne.  <b>NOUGATINE</b> - réaliser une nougatine. - la réduire en poudre après cuisson.  <b>MONTAGE</b> - 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.  <b>COULIS</b> - réaliser un coulis d'abricot.  <b>DRESSAGE</b> - à l'assiette		
Sucre semoule	kg	0,060	2,25 €	0,14 €				
Noisettes entières	kg	0,080	20,58 €	1,65 €				
<b>Base +meringue</b>								
Gélatine en feuille	kg	0,008	18,75 €	0,15 €				
Sucre semoule	kg	0,020	2,25 €	0,05 €				
Œufs (blancs)	Pièce	2	0,10 €	0,20 €				
Glucose	kg	0,012	2,84 €	0,03 €				
Miel	kg	0,040	4,97 €	0,20 €				
Crème liquide UHT	L	0,16	2,90 €	0,46 €				
<b>coulis</b>								
Miel	kg	0,040	4,97 €	0,20 €				
Pulpe d'abricots	L	0,20	0,00 €	0,00 €				
<b>Finition</b>								
Menthe fraîche	Botte	1	0,85 €	0,68 €				
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° : 1485

## Caille farcie

Volailles : Autres

Quantité **4** Couvert(s)

Denrées	U	Quantité	Prix /U	Total	N° de phase	Phases techniques	R	S			
<b>Décors</b>						<b>Base</b> - Habiller les cailles - Eplucher, laver les légumes - Hacher le persil - Réhydrater les trompettes de la mort <b>Farce</b> - Réaliser une farce avec la chair à saucisse, les jaunes d'œufs, le persil, les champignons <b>Cuisson</b> - Faire sauté les cailles et terminer la cuisson au four <b>Sauce</b> - Réaliser la sauce par déglacage					
Cerfeuil	Botte	0,1	0,85 €	0,09 €							
<b>Base</b>											
Poivre du moulin	pm	Pm	21,00 €	0,11 €							
Sel fin	Pm	Pm	0,50 €	0,00 €							
Cailles fraîches	Pièce	4	1,92 €	7,66 €							
<b>Farce</b>											
Echalotes	kg	0,100	1,49 €	0,15 €							
Œufs (jaunes)	Pièce	1	0,10 €	0,10 €							
Chair à saucisse	kg	0,200	6,97 €	1,39 €							
Persil botte	Botte	0,1	0,89 €	0,09 €							
Trompette de la mort séchées	kg	0,010	0,00 €	0,00 €							
<b>Sauce</b>											
Carottes	kg	0,100	1,59 €	0,16 €							
Madère	outeill	0,10	8,20 €	0,82 €							
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,50	13,61 €	6,80 €							
Oignons	kg	0,100	0,79 €	0,08 €							
Estimation de temps									0h40	0h15	

Valeur alimentaire /U	973	K/cal	4073	Kjoule	Gr protéine/ U	97	Gr Lipide/ U	61	Gr Glucide/ U	18
PR total	17,45 €	PR unitaire	4,36 €	Coef	1,3	PVHT Total	22,68 €	PV U HT	5,67 €	