

Fiche technique de fabrication N° : 826

TARTE AUX FRAISES

Desserts : Pâte Brisée

Quantité **8** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Pâte Brisée						
Sel fin	kg	0,005	1	PATE BRISEE - Réaliser une pâte Brisée sucrée	20 '	
Sucre semoule	kg	0,025	2		20 '	
Farine t45	kg	0,250	3		- Cuire à blanc	
Eau	L	0,05		PATISSIERE - Réaliser une crème pâtissière	15 '	
Farine t45 (pour fleurir)	kg	0,050	4		05 '	
Œufs	Pièce	1	5	- Refroidir et parfumer		
Beurre doux	kg	0,125		GARNITURE - Laver et equeuter les fraises	10 '	
Pâtissière			6			
Lait	L	0,50		FINITION - Garnir les fonds de tarte avec la crème pâtissière, et disposer harmonieusement les fraises sur le dessus	15 '	
Sucre semoule	kg	0,125	8			
Vanille gousse						
Farine t45	kg	0,075		- Napper	05 '	
Kirsch	L	0,02	9			
Œufs	Pièce	4	10	- Dresser sur plat rond et papier dentelle	05 '	
Garniture				Estimation de temps	1h35	
Fraises	kg	1,000				
Finition						
Nappage blond	kg	0,140				

Valeur alimentaire /U	198	K/cal	830	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	1	Gr Glucide/ U	40
PR total	2,63 €	PR unitaire	0,33 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,42 €	PV U HT	0,43 €	

Macaronis au gratin

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				Base		
Gros sel	kg	0,050		- Cuire les macaroni à grand mouillement		10 '
Macaroni	kg	0,250		- égoutter et rafraichir		05 '
Sauce				Sauce		
Beurre	kg	0,050		- Réaliser la sauce béchamel	10 '	
Lait	L	0,50		Montage		
Sel fin	kg	0,005		- Ajouter la sauce dans les pâtes, bien mélanger	05 '	
Farine t45	kg	0,050		- Beurrer un plat à gratin et y mettre les pâtes	05 '	
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm		- Saupoudrer de gruyère râpé et passer au four pour gratiner	05 '	10 '
Finition				Dressage		
Gruyère râpé	kg	0,150		- Dresser sur assiette en accompagnement.		
				Estimation de temps	0h25	0h25

Valeur alimentaire /U	328	K/cal	1371	Kjoule	Gr protéine/ U	14	Gr Lipide/ U	13	Gr Glucide/ U	15
PR total	1,28 €	PR unitaire	0,32 €	Coef	1	PVHT Total	1,28 €	PV U HT	0,32 €	

Fiche technique de fabrication N° : 505

COTE DE PORC CHARCUTIERE

Viandes de boucherie : Porc

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Huile de tournesol	L	0,02	1	- Habiller le carré	45'	
Sel fin	kg	0,002	2	- Détailler les côtes	20'	
Côtes de porc avec os	Pièce	4		GARNITURE		
Beurre doux	kg	0,020	3	- Tailler les cornichons en julienne	05'	
Sauce				CUISSON		
Moutarde	kg	0,010	4	- Hacher les oignons	05'	
Poivre du moulin	pm	Pm	5	- Sauter les côtes	10'	
Sel fin	kg	0,002	6	- Réaliser la sauce (technique sauter déglacer)	15'	
Vin blanc	Bouteill	0,10		FINITION		
Fond de veau brun	L	0,20	7	- Ajouter la garniture dans la sauce	05'	
Oignons	kg	0,040	8	- Dresser la viande	02'	
Beurre doux	kg	0,020	9	- Napper de sauce	03'	
Garniture				Estimation de temps	1h50	
Cornichons	kg	0,080				

Valeur alimentaire /U	1266	K/cal	5299	Kjoule	Gr protéine/ U	75	Gr Lipide/ U	105	Gr Glucide/ U	3
PR total	18,42 €	PR unitaire	4,60 €	Coef	1,3	PVHT Total	23,95 €	PV U HT	5,99 €	

Fiche technique de fabrication N° : 9

Assiette de crudités

Hors d'œuvre froids : Assiettes composées

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Carottes	kg	0,400	1	BASE - Éplucher et laver les légumes - Tailler les carottes râpées, les concombres émincés et le céleri râpé VINAIGRETTE - Réaliser une sauce vinaigrette pour assaisonner les concombres MAYONNAISE - Réaliser la sauce mayonnaise et assaisonner le céleri rave SAUCE CITRON - Réaliser une sauce citron, et assaisonner les carottes DECOR - Nettoyer laitue et persil et dresser les assiettes	10 '	
Céleri rave	kg	0,200	2		20 '	
Concombres (pièce)	Pièce	0,4				
Tomates garniture	kg	0,200	3		10 '	
Radis	Botte	0,4				
Vinaigrette						
Huile de tournesol	L	0,06	4	10 '		
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	kg	0,002				
Vinaigre de vin rouge	L	0,02	5	10 '		
Mayonnaise						
Huile de tournesol	L	0,06	6	10 '		
Moutarde	kg	0,004				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	kg	0,002				
Vinaigre de vin rouge	L	0,00				
Œufs (jaunes)	Pièce	0,4				
Sauce citron						
Citrons (kg)	kg	0,080				
Huile de tournesol	L	0,06				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	kg	0,002				
Décor						
Laitue	Pièce	0,4				
Persil plat kilo	kg	0,020				
Estimation de temps					1h10	

Valeur alimentaire /U	464	K/cal	1941	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	46	Gr Glucide/ U	8
PR total	2,03 €	PR unitaire	0,51 €	Coef	1,3	PVHT Total	2,64 €	PV U HT	0,66 €	