

Tarte aux pommes

Desserts : Pâte Brisée

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Pâte				PATE BRISEE		
Citrons (kg)	kg	0,050	1	- Confectionner la pâte Brisée	20'	
Sel fin	kg	0,003	2	- Foncer, pincer.	20'	
Sucre semoule	kg	0,016		COMPOTE		
Farine t45	kg	0,125	3	- Eplucher et citronner les pommes	10'	
Œufs (jaunes)	Pièce	1	4	- Tailler en gros cubes et marquer en cuisson	05'	
Eau	L	0,03	5	- Cuire		
Beurre doux	kg	0,063	6	- Passe au moulin à légumes	10'	
Compote				GARNITURE		
Citrons (kg)	kg	0,025	8	- Eplucher et citronner les pommes	10'	
Pommes golden (kg)	kg	0,400	9	- Emincer	10'	
Sucre semoule	kg	0,050		CUISSON		
Garniture			10	- Etaler la compote dans le fond de tarte	02'	
Citrons (kg)	kg	0,025	11	- Disposer les pommes émincées sur la compote	08'	
Pommes golden (kg)	kg	0,400	12	- Cuire		
Finition				FINITION		
Nappage blond	kg	0,075	13	- Napper	10'	
			14	- Dresser sur plat rond et papier dentelle	05'	
Estimation de temps					1h50	

Valeur alimentaire /U	203	K/cal	848	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	1	Gr Glucide/ U	44
PR total	1,48 €	PR unitaire	0,37 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,92 €	PV U HT	0,48 €	

Fiche technique de fabrication N° : 819

TAGLIATELLES

Sauces : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				BASE		
Œufs (entiers)	Pièce	2	1	- Pétrir tous les ingrédients ensemble	10'	
Sel fin	kg	0,004	2	- Laisser reposer		
Farine t45	kg	0,200	3	- Passer au laminoir et détailler en tagliatelles	20'	
			4	- Réserver au frais ou sécher		
Cuisson				CUISSON		
Gros sel	kg	0,004	5	- Cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée	05'	
Eau	L	2,00	6	- Egoutter et passer dans le mélange de finition	05'	
Finition				FINITION		
Sel fin	kg	0,004	7	- Chauffer ensemble le beurre et la crème, réduire de 1/3	02'	
Noix de muscade Moulue	Pm	Pm	8	- Assaisonner ce mélange et y passer les pâtes dedans	02'	
Piment de Cayenne	Pm	Pm				
Beurre doux	kg	0,020				
Crème liquide UHT	L	0,02				
			9	- En légumier ou en assiette creuse	05'	
				Estimation de temps	0h49	

Valeur alimentaire /U	219	K/cal	917	Kjoule	Gr protéine/ U	9	Gr Lipide/ U	3	Gr Glucide/ U	40
PR total	0,79 €	PR unitaire	0,20 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,03 €	PV U HT	0,26 €	

Fiche technique de fabrication N° : 2214

Escalope de dinde à la crème

Volailles : Dinde

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Poivre du moulin	pm	Pm	1	BASE - Parer, les escalopes	05 '	
Sel fin	kg	0,003	2		- Assaisonner, fariner et sauter les escalopes	10 '
Farine t45	kg	0,050				
Escalopes de dinde	Pièce	4				
Beurre doux	kg	0,050	3	SAUCE - Dégraisser le sautoir, suer les échalotes, déglacer avec le porto, ajouter le fond et la crème, réduire et passer au chinois	15 '	
Sauce						
Echalotes	kg	0,050				
Poivre du moulin	pm	Pm	4	GARNITURE - Laver et émincer les champignons, laver et ciseler les échalotes,	10 '	
Sel fin	kg	0,003				
Porto	Bouteill	0,05	5	- Sauter les champignons et les ajouter à la sauce	05 '	
Fond blanc de volaille 750g	L	0,05				
Crème liquide UHT	L	0,25				
Garniture						
Champignons de paris	kg	0,150	6	- Escalopes sur plat ovale, napper de sauce		
Beurre doux	kg	0,025				
				Estimation de temps	0h45	

Valeur alimentaire /U	1587	K/cal	6640	Kjoule	Gr protéine/ U	293	Gr Lipide/ U	38	Gr Glucide/ U	15
PR total	31,54 €	PR unitaire	7,89 €	Coef	1,3	PVHT Total	41,00 €	PV U HT	10,25 €	

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 €	