

# Fiche technique de fabrication N° : 2739

## Velouté de carottes au cumin

Potages : Liés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>base</b>		
Carottes	kg	0,300		- Eplucher et laver les carottes et les poireaux	10 '	
Beurre	kg	0,025		- Emincer les poireaux et tailler les carottes en gros cubes	05 '	
Gros sel	kg	0,001		- préparer les pluches de cerfeuil	05 ' 05 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,05				
Blanc de poireaux	kg	0,050				
<b>Finition</b>				<b>Cuisson</b>		
Crème UHT 35%	L	0,10		- Faire suer les poireaux au beurre sans coloration, ajouter les morceaux de carottes, assaisonner et étuver quelques instants	05 '	
<b>Décors</b>				- mouiller avec le fond blanc et cuire à feu doux, jusqu'à ce que les carottes soient cuites	05 '	45 '
Cerfeuil	Botte	1		<b>Finition</b>		
				- Mixer le potage et passer au chinois en foulant et rectifier l'assaisonnement et crèmer	10 ' 15 '	
				<b>Dressage</b>		
				- Dresser sur assiette creuse ou soupière. Pluches de cerfeuil à l'envoi.	10 '	
				Estimation de temps	1h10	0h45

Valeur alimentaire /U	50	K/cal	208	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	5	Gr Glucide/ U	1
PR total	2,73 €	PR unitaire	0,68 €	Coef	PVHT Total		PV U HT			

# 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
<b>Finition</b>						
Nappage blond	kg	0,140	1	<b>Pâte Brisée</b> - Réaliser une pâte Brisée sucrée - Foncer pincer les tartes - Cuire à blanc  <b>Mousseline</b> - Réaliser une crème Mousseline - Refroidir et parfumer  <b>Garniture</b> - Laver et equeuter les fraises - Tailler les fraises en deux  <b>FINITION</b> - Garnir les fonds de tarte avec la crème Mousseline, et disposer harmonieusement les fraises sur le dessus - Napper - Dresser sur plat rond et papier dentelle  Estimation de temps		
Sucre glace	kg	0,050	2			
Crème liquide UHT	L	0,20	3			
<b>Pâte Brisée</b>						
Beurre	kg	0,150	4			
Sel fin	Pm	Pm	5			
Sucre semoule	kg	0,030				
Farine t45	kg	0,300	6			
Œufs (jaunes)	Pièce	1	7			
Eau	L	0,06	8			
<b>Mousseline</b>						
Beurre	kg	0,100	9			
Sucre semoule	kg	0,100	10			
Vanille liquide	L	0,01				
Farine t45	kg	0,060				
Kirsch	L	0,02				
Œufs (jaunes)	Pièce	4				
Lait 1/2 écrémé	L	0,50				
<b>Garniture</b>						
Fraises	kg	0,700				

Valeur alimentaire /U	460	K/cal	1926	Kjoule	Gr protéine/ U	8	Gr Lipide/ U	31	Gr Glucide/ U	38
PR total	7,80 €	PR unitaire	0,97 €	Coef	1,3	PVHT Total	10,14 €	PV U HT	1,27 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 1917

## Macaronis au beurre

Garnitures : Garnitures simples

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>Base</b>		
Gros sel	kg	0,003		- Cuire les macaroni à grand mouillement. Egoutter, rafraichir et réserver		10 '
Macaroni	kg	0,350		<b>Sauce</b>		
<b>Sauce</b>				- Réaliser une sauce Béchamel	05 '	05 '
Beurre	kg	0,020		<b>Finition</b>		
Sel fin	Pm	Pm		- Mélanger les macaroni et la sauce Béchamel, dresser dans un plat à gratin et passer à la salamandre pour gratiner ou au four chaud	10 '	05 '
Farine t45	kg	0,020		<b>Dressage</b>		
Lait 1/2 écrémé	L	0,25		- Envoyer le plat avec doublure ou dresser sur assiette. Saupoudrer de persil haché.	10 '	
Muscade moulue	kg	0,003				
<b>Finition</b>						
Gruyère râpé	kg	0,075		Estimation de temps	0h25	0h20

Valeur alimentaire /U	150	K/cal	627	Kjoule	Gr protéine/ U	7	Gr Lipide/ U	5	Gr Glucide/ U	7
PR total	2,27 €	PR unitaire	0,57 €	Coef	1	PVHT Total	2,27 €	PV U HT	0,57 €	

# Fiche technique de fabrication N° : 2740

## Escalope de porc à la moutarde

Viandes de boucherie : Porc

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
<b>Base</b>				<b>Base</b>		
Beurre	kg	0,005	1	- Parer et battre les escalopes	05'	
Huile de tournesol	L	0,01	2	- Eplucher et laver et ciseler les oignons, tailler une julienne de cornichons	10'	
Poivre du moulin	pm	Pm	3	<b>Cuisson et sauce</b>	05'	
Sel fin	Pm	Pm	4	- Faire sauter les escalopes	05'	10'
Esclope de porc	Pièce	4	4	- Débarrasser et garder au chaud. Ajouter les oignons, suer, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire.	05'	
<b>Sauce</b>				<b>Cuisson et sauce</b>		
Moutarde	kg	0,010	5	- Passer au chinois, assaisonner et ajouter la moutarde, ne plus faire bouillir. Ajouter la julienne de cornichons dans la sauce.	05'	
Vin blanc	Bouteill	0,05		<b>Finition et dressage</b>		
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,05	6	- Dresser les escalopes sur plat ou sur assiette, napper avec la sauce et décorer avec le persil haché.	05'	
Oignons	kg	0,025				
<b>Décors</b>						
Cornichons	kg	0,025		Estimation de temps	0h35	0h10
Persil botte	Botte	0,3				

Valeur alimentaire /U	45	K/cal	190	Kjoule	Gr protéine/ U	0	Gr Lipide/ U	4	Gr Glucide/ U	2
PR total	5,35 €	PR unitaire	1,34 €	Coef	PVHT Total		PV U HT			