

Fiche technique de fabrication N° :2737

Velouté de Butternut

Potages : Liés

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base				base		
Beurre	kg	0,025		- Eplucher et laver le butternut et les poireaux	10 '	
Gros sel	kg	0,001		- Emincer les poireaux et tailler le butternut en gros cubes	05 '	
Fond blanc de volaille 750g	Boite	0,05		- préparer les pluches de cerfeuil	05 ' 05 '	
Blanc de poireaux	kg	0,050				
Butternut	kg	0,300				
Finition				Cuisson		
Crème UHT 35%	L	0,10		- Faire suer les poireaux au beurre sans coloration, ajouter les morceaux de butternut, assaisonner et étuver quelques instants	05 '	
Cerfeuil	Botte	1		- mouiller avec le fond blanc et cuire à feu doux, jusqu'à ce que le butternut soit cuit	05 '	45 '
				Finition		
				- Mixer le potage et passer au chinois en foulant et rectifier l'assaisonnement et crèmer	10 ' 15 '	
				Dressage		
				- Dresser sur assiette creuse ou soupière. Pluches de cerfeuil à l'envoie.	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	2,25 €	PR unitaire	0,56 €	Coef	1	PVHT Total	2,25 €	PV U HT	0,56 €	

Fiche technique de fabrication N° :297

Tarte aux pommes

Desserts : Pâte Brisée

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S	
Finition							
Nappage blond	kg	0,070	1	PATE BRISEE - Confectionner la pâte Brisée	20 '		
			2		- Foncer, pincer.	20 '	
Pâte							
Beurre	kg	0,063	3	COMPOTE - Eplucher et citronner les pommes	10 '		
Sel fin	Pm	Pm	4		- Tailler en gros cubes et marquer en cuisson	05 '	
Sucre semoule	kg	0,025	5	- Cuire			
Farine t45	kg	0,125	6	- Passe au moulin à légumes	10 '		
Œufs (jaunes)	Pièce	1					
Citrons	kg	0,050	8	GARNITURE - Eplucher et citronner les pommes	10 '		
Eau	L	0,03	9		- Emincer	10 '	
Compote							
Pommes golden (kg)	kg	0,400	10	CUISSON - Etaler la compote dans le fond de tarte	02 '		
Sucre semoule	kg	0,020	11		- Disposer les pommes émincées sur la compote	08 '	
Citrons	kg	0,025	12	- Cuire			
Garniture							
Pommes golden (kg)	kg	0,400	13	FINITION - Napper	10 '		
Citrons	kg	0,025	14		- Dresser sur plat rond et papier dentelle	05 '	
					Estimation de temps	1h50	

Valeur alimentaire /U	320	K/cal	1339	Kjoule	Gr protéine/ U	4	Gr Lipide/ U	14	Gr Glucide/ U	44
PR total	2,36 €	PR unitaire	0,59 €	Coef	1,3	PVHT Total	3,07 €	PV U HT	0,77 €	

Fiche technique de fabrication N° : 1355

Tagliatelles au beurre

Garnitures : 1

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Cuisson			1	CUISSON - Cuire à grand mouillement les tagliatelle. - Les égoutter.		
Gros sel	kg	0,001				
Tagliatelle	kg	0,350				
Finition			2	FINITION - Lier au beurre les tagliatelles.		
Beurre	kg	0,025				
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm	3	DRESSAGE - En légumier chaud posé sur un plat rond recouvert de papier dentelle.		
				Estimation de temps		

Valeur alimentaire /U	358	K/cal	1496	Kjoule	Gr protéine/ U	11	Gr Lipide/ U	6	Gr Glucide/ U	65
PR total	1,36 €	PR unitaire	0,34 €	Coef	1,3	PVHT Total	1,76 €	PV U HT	0,44 €	

Fiche technique de fabrication N° :99

Escalope de volaille à la crème

Volailles : Poulet

Quantité **4** Part(s)

Denrées	U	Quantité	N° de phase	Phases techniques	R	S
Base						
Beurre	kg	0,040	1	BASE - Parer, dénervé et détailler les escalopes	15 '	
Poivre du moulin	pm	Pm	2		- Assaisonner, fariner et sauter les escalopes	10 '
Sel fin	Pm	Pm				
Farine t45	kg	0,040				
Escalopes de volailles	Pièces	4,00	3	SAUCE - Dégraisser le sautoir, déglacer avec le porto, ajouter le fond et la crème, réduire et passer au chinois	15 '	
Sauce						
Poivre du moulin	pm	Pm				
Sel fin	Pm	Pm	4	GARNITURE - Nettoyer et laver les champignons, puis les émincer	10 '	
Porto rouge	Bouteill	0,04				
Fond brun lié 750 g	Boîte	0,04	5	- Sauter les champignons et les ajouter à la sauce	05 '	
Crème liquide UHT	L	0,20				
Garniture						
Champignons de paris	kg	0,120	6	DRESSAGE - Escalopes sur plat ovale, napper de sauce		
Beurre	kg	0,020				
				Estimation de temps	0h55	

Valeur alimentaire /U	1678	K/cal	7021	Kjoule	Gr protéine/ U	292	Gr Lipide/ U	51	Gr Glucide/ U	12
PR total	7,40 €	PR unitaire	1,85 €	Coef	1,3	PVHT Total	9,63 €	PV U HT	2,41 €	