

N° du candidat :

Préparation : BASE 10 Personnes

CORRIGÉ**RÉALISATION : FEUILLETÉ D'ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE**

DENRÉES	UNITE	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
Eléments de la recette :			
Base : Pâte feuilletée			
farine	kg	0,400	- Eplucher, laver les légumes.
eau	l	0,20	- Réaliser la pâte feuilletée.
margarine à feuilletage	kg	0,300	- Monder les tomates.
sel fin	kg	0,008	- Marquer la fondue de tomates en cuisson.
Dorure :			
œuf	pièce	1	- Abaisser le feuilletage.
Fondue de tomate :			
beurre	kg	0,050	- Détailler les feuilletés.
échalote	kg	0,050	- Dorer et cuire au four.
tomate	kg	1	- Cuire les œufs brouillés.
bouquet garni	pièce	1	- Garnir les feuilletés.
ail	gousse	3	- Décorer avec la fondue de tomates et pointe de persil haché.
sucré semoule	kg	p.m.	
Œufs brouillés :			
œuf	pièce	30	
beurre	kg	0,100	
Finition :			
beurre	kg	0,100	
persil	kg	p.m.	
Assaisonnement :			
sel fin	kg	p.m.	
poivre du moulin	kg	p.m.	

CORRIGÉ

SUJET	BEP HOTELLERIE RESTAURATION option CUISINE / CAP CUISINE		
Session 2000	EP1 : ESTIMATION QUANTITATIVE & QUALITATIVE DES PRODUITS	Durée : 0 h 30	Page 1/3

Préparation : BASE 10 Personnes

N° du candidat :

**RÉALISATION : SAUTÉ DE VEAU AU BASILIC
SPAGHETTI AU BEURRE**

DENRÉES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
Eléments de la recette :			
Base :			
épaule de veau désossée	kg	1,6 - 1,8	- Eplucher, laver les légumes.
huile	l	0,10	- Parer et détailler la viande.
Garniture aromatique :			
oignons	kg	0,250	- Tailler la garniture aromatique.
vin blanc	l	0,15	- Marquer le sauté en cuisson (ragoût à brun).
farine	kg	0,080	- Cuire les spaghetti.
concentré de tomate	kg	0,030	- Terminer le sauté, ajouter le basilic ciselé.
bouquet garni	pièce	1	- Dresser le sauté.
ail	gousse	5	- Réchauffer et lier les spaghetti au beurre.
fond de veau hém clair	l	1,8	- Dresser en légumiers.
Finition :			
basilic	botte	1	
Garniture :			
spaghetti	kg	0,800	
beurre	kg	0,100	
Assaisonnement :			
sel fin	kg	p.m.	
poivre	kg	p.m.	

CORRIGE

SUJET	BEP HOTELLERIE RESTAURATION option CUISINE / CAP CUISINE		
Session 2000	EP1 : ESTIMATION QUANTITATIVE & QUALITATIVE DES PRODUITS	Durée : 0 h 30	Page 2/3

N° du candidat :

Préparation : BASE 10 Personnes

RÉALISATION : CHOUX CHANTILLY

DENREES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
Eléments de la recette :			
Base : pâte à choux			
eau	l	0,50	- Réaliser la pâte à choux.
farine	kg	0,300	
beurre	kg	0,200	- Coucher les choux et les dorer.
œuf	pièce	8	
sel	kg	0,006	- Cuire les choux.
sucré	kg	0,015	
Dorure :			
œuf	pièce	1	- Réaliser la crème chantilly.
Crème chantilly :			
crème liquide	l	0,80	- Garnir les choux et les dresser.
sucré glace	kg	0,050	
extrait de vanille	l	p.m.	
Finition :			
sucré glace	kg	0,030	

CORRIGÉ

SUJET	BEP HOTELLERIE RESTAURATION option CUISINE / CAP CUISINE		
Session 2000	EPI : ESTIMATION QUANTITATIVE & QUALITATIVE DES PRODUITS	Durée : 0 h 30	Page 3/3