

N° du candidat :

Préparation : BASE 10 Personnes

RÉALISATION : VELOUTE DUBARRY

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
<u>Éléments du velouté :</u>			
<u>Base :</u>			
Chou fleur	kg	1	- Eplucher, laver les légumes.
poireaux	kg	0,400	
Farine	kg	0,100	- Marquer le potage en cuisson type velouté.
Beurre	kg	0,100	
Fond blanc	L	2,50	- Préparer les sommités de chou-fleur.
<u>Éléments de la liaison :</u>			
Jaunes d'œufs	pièce	4	- Cuire les sommités à l'anglaise.
crème fraîche	L	0,25	
<u>Éléments de finition :</u>			
Beurre	kg	0,025	- Préparer la liaison.
cerfeuil	botte	1/8	
<u>Éléments de la garniture :</u>			
chou-fleur	kg	0,180	- Dresser le velouté en soupière.
<u>Éléments de l'assaisonnement :</u>			
Gros sel	kg	p.m.	
Sel fin	kg	p.m.	

CORRIGE	BEP HOTELLERIE RESTAURATION option CUISINE / CAP CUISINE		
Session 2001	EPI : ESTIMATION QUANTITATIVE & QUALITATIVE DES PRODUITS		Durée : 0 h 30 Page 1/3

Préparation : BASE 10 Personnes

N° du candidat :

RÉALISATION : GOUJONNETTES DE SOLE SAUCE BEARNAISE
TOMATES GRILLEES – EPINARDS

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
Eléments de la recette :			
Base :			
Sole filets	kg	2,500	- Eplucher et laver les légumes.
Paner à l'anglaise			
farine	kg	0,200	- Lever les filets de soles, laver et détailler en goujonnette.
Œufs	pièce	4	
huile	L	0,04	
Pain de mie	kg	0,400	- Préparer l'anglaise.
Garniture :			
Epinard frais	kg	2,500	- Paner les goujonnettes à l'anglaise.
Beurre	kg	0,080	
Tomates (10 pièces)	kg	0,800	- Cuire les épinards à l'anglaise.
Huile	L	0,08	
Sauce béarnaise:			
Vinaigre d'alcool	L	0,08	- Griller les tomates.
Echalotes	kg	0,060	- Réaliser la sauce béarnaise.
Mignonnette de poivre	kg	0,020	
Beurre	kg	0,500	- Frire les goujonnettes et le persil.
estragon	botte	¼	
Cerfeuil	botte	¼	- Dresser sur plat rond avec une saucière de sauce béarnaise à part.
(Eufs (jaunes)	pièce	8	
Finition :			
Citron	pièce	5	
Persil	kg	0,100	
Assaisonnement :			
Sel fin	kg	p.m.	
Sel gros	kg	p.m.	
Poivre	kg	p.m.	
Divers :			
Huile pour friture	L	p.m.	

CORRIGE	BEP HOTELLERIE RESTAURATION option CUISINE / CAP CUISINE		
Session 2001	EPI : ESTIMATION QUANTITATIVE & QUALITATIVE DES PRODUITS		Durée : 0 h 30 Page 2/3

Préparation : BASE 10 Personnes

N° du candidat :

RÉALISATION : MILLEFEUILLE EN BANDE AU SUCRE

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE
<u>Eléments de la Pâte feuilletée :</u>			
Farine	kg	0,400	- Réaliser la pâte feuilletée.
Eau	L	0,20	
sel fin	kg	0,008	- Sucre au sucre glace l'abaisse en cours de cuisson.
margarine à feuilletage	kg	0,300	
Sucre glace	kg	0,100	
<u>Eléments de la crème pâtissière :</u>			
Lait	L	1,00	- Réaliser la crème pâtissière.
œufs (jaunes)	pièce	8	
Sucre	kg	0,200	- Monter le millefeuille.
Farine	kg	0,120	
vanille	gousse	p.m.	
Grand Marnier	L	0,05	
<u>Eléments de finition :</u>			
Sucre glace	kg	0,040	- Dresser.

CORRIGE

BEP HOTELLERIE RESTAURATION option CUISINE / CAP CUISINE

Session 2001

EPI : ESTIMATION QUANTITATIVE & QUALITATIVE
DES PRODUITS

Durée : 0 h 30

Page 3/3