

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 10

### DARNES DE SAUMON GRILLEES SAUCE MOUTARDE POMMES ANGLAISE

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Marinade instantanée	Sauce moutarde	Garniture	Décor
Habiller et détailler le saumon en 4 darnes	<u>POISSONNERIE</u> Saumon frais	Kg	<u>2,5</u>				
Confectionner la marinade instantanée et mariner les darnes	<u>FRUITS</u> <u>Citron</u>	P		5	2		8
Préparer les éléments de présentation (persil, citron)	<u>LEGUMES</u> <u>Pommes de terre à chair ferme</u>	Kg				<u>2</u>	
Tourner les pommes à l'anglaise et cuire	Persil	Botte					1
Confectionner une sauce hollandaise puis ajouter la moutarde au moment de l'envoi	Thym, laurier	pm		pm			
Griller les darnes	<u>CREMERIE</u> Œufs (jaunes)	P			<u>6</u>		
Les darnes sur plat approprié	<u>Beurre</u>	Kg			0,400		
Sauce moutarde en saucière	<u>EPICERIE</u> Huile d'arachide	L		0,250			
Pommes anglaises en légumier	Moutarde	Kg			0,050		
	Sel fin, poivre	pm					

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée : 30 min	Page : 1/2	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE
CORRIGE		EP1 : Estimation quantitative et qualitative

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 10

### TARTE FEUILLETÉE EN BANDE AUX FRAISES

Phases essentielles	Denrées	Unité	Base	Crème pâtissière	Garniture	Finition
Confectionner la pâte feuilletée	<u>EPICERIE</u>					
	<u>Farine</u>	Kg	0,300	0,100		
Confectionner la crème pâtissière, la parfumer au kirsch en finition pour garnir	Farine (pour tourner)	Kg	0,080			
	Sel fin	Kg	0,010			
Confectionner la tarte en bande	Sucre semoule	Kg		<u>0,150</u>		
	Vanille	gousse		½		
Cuire la tarte en bande	<u>Nappage rouge</u>	Kg				0,160
Préparer les fraises	Eau	L	0,150			
Chauffer le nappage						
Terminer la tarte feuilletée	<u>CREMERIE</u>			0,020		
	Margarine à feuilletage	Kg	<u>0,225</u>			
	Œufs (dorure)	P	1			
	Œufs (jaunes)	P		<u>5</u>		
	<u>Lait</u>	L		0,75		
	<u>FRUITS</u>					
	Fraises	Kg			1	
	<u>CAVE</u>					
	Kirsch	L		0,060		

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée : 30 min	Page : 2/2	BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE
CORRIGE		EP1 : Estimation quantitative et qualitative