

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nombre de portions : 10

DARNES DE SAUMON GRILLEES SAUCE MOUTARDE POMMES ANGLAISES

| 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 | | | | | |
| Confectionner la marinade instantanée et mariner les darnes | <u>FRUITS</u> | | | | | | |
| Préparer les éléments de présentation (persil, citron) | | P | | 5 | 2 | | 8 |
| Tourner les pommes à l'anglaise et cuire | <u>LEGUMES</u> | | | | | | |
| Confectionner une sauce hollandaise puis ajouter la moutarde au moment de l'envoi | Persil Thym, laurier | Botte pm | | pm | | | 1 |
| Griller les darnes | <u>CREMERIE</u> Œufs (jaunes) | P | | | | | |
| Les darnes sur plat approprié | | Kg | | | 0,400 | | |
| Sauce moutarde en saucière | <u>EPICERIE</u> | | | | | | |
| Pommes anglaises en légumier | Huile d'arachide Moutarde Sel fin, poivre | L Kg pm | | 0,250 | 0,050 | | |

| | | | |
|------------------|------------|--|--|
| ACADEMIE DE CAEN | | Session 2001 | |
| Durée : 30 min | Page : 1/2 | BEP HOTELLERIE - RESTAURATION dominante CUISINE + CAP CUISINE | |
| S U J E T | | 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> | | | | | |
| Confectionnée la crème pâtissière, la parfumer au kirsch en finition pour garnir | | Kg | 0,300 | 0,100 | | |
| Confectionner la tarte en bande | Farine (pour tourner) | Kg | 0,080 | | | |
| | Sel fin | Kg | 0,010 | | | |
| | Sucre semoule | Kg | | | | |
| Cuire la tarte en bande | Vanille | gousse | | ½ | | |
| Préparer les fraises | | Kg | | | | 0,160 |
| Chauffer le nappage | Eau | L | 0,150 | | | |
| Terminer la tarte feuilletée | <u>CREMERIE</u> | | | | | |
| | Margarine à feuilletage | Kg | | | | |
| | Œufs (dorure) | P | 1 | | | |
| | Œufs (jaunes) | P | | | | |
| | | | 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

S U J E T

EP1 : Estimation quantitative et qualitative