

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULE : Feuilletés d'œufs brouillés chatillon</b>
---

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
14a/2004		

DENRÉES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Œufs	Pièces	24	
Beurre	Kg	0.080	<b>2 – Eplucher et émincer les champignons.</b>
Crème épaisse	L	0.040	
Feuilletage ( 4 tours ) *	Kg	0.400	<b>3 – Terminer le feuilletage, détailler les abaisses.</b>
Oeuf	Pièce	1	
Farine	Kg	0.060	<b>4 – Cuire les feuilletés.</b>
<b>Garniture</b>			<b>5 – Sauter les champignons.</b>
Champignons	Kg	0.300	
Beurre	Kg	0.020	<b>6 – Confectionner les œufs brouillés. Crémer.</b>
<b>Finition</b>			
Cerfeuil	Botte	¼	<b>7 – Dresser les œufs dans les feuilletés. Surmonter d'un bouquet de cerfeuil.</b>
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	Pm	Pm	
			<b>* à fournir par le centre d'examen.</b>

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

**FICHE TECHNIQUE**

**INTITULE : Blanquette de veau aux courgettes  
Riz créole**

<b>Sujet</b> 14b/2004	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
--------------------------	---------------------------	-----------

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Epaule veau désossée	Kg	0.800	
<b>Garniture aromatique.</b>			<b>2 - Détailler et blanchir les morceaux de viande.</b>
Carottes	Kg	0.040	
Oignons	Kg	0.040	<b>3 - Cuire avec la garniture aromatique.</b>
Céleri	Kg	0.020	
Poireaux	Kg	0.040	<b>4 - Préparer un roux blanc.</b>
Bouquet garni	Pièce	1	
Ail	Gousses	2	<b>5 - Réaliser un velouté.</b>
<b>Garniture</b>			<b>6 - Tourner les courgettes.</b>
Courgettes	Kg	0.400	Les glacer à blanc.
Beurre	Kg	0.040	
Riz	Kg	0.200	<b>7 - Glacer les petits oignons à blanc.</b>
Petits oignons grelots	Kg	0.050	<b>8 - Cuire le riz créole.</b>
<b>Sauce</b>			<b>9 - Ajouter la liaison au velouté.</b>
Farine	Kg	0.040	
Beurre	Kg	0.040	
Crème épaisse	L	0.1	<b>9 - dresser</b>
Œuf	Pce	1	sur assiettes, le riz moulé, La viande nappée de sauce. Les courgettes et oignons disposés harmonieusement.
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin, gros sel	Pm	Pm	
Poivre du moulin	Pm	Pm	
Sucre	Pm	Pm	

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULE : FLAMICHE AUX POIREAUX</b>
---

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
15a/2004		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Pâte Brisée :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>  <b>2. Réaliser la pâte Brisée :</b> - faire une fontaine avec la farine - verser l'eau, le sel, le jaune d'œuf et le beurre coupé en petits cubes - mélanger la pâte afin d'obtenir une pâte homogène  <b>3. Eplucher, laver les poireaux</b>  <b>4. Tailler les poireaux en julienne</b>  <b>5. Abaisser et foncer les tartes (2 x 4)</b>  <b>6. Réaliser l'appareil à crème prise salé</b>  <b>7. Détailler la poitrine fumée en petits cubes</b>  <b>8. Garnir les flamiches</b>  <b>9. Marquer les flamiches en cuisson au four à 180 ° C environ 30 minutes</b>  <b>10. Dresser les flamiches</b>
Farine	Kg	0.250	
Sel fin	Kg	0.005	
Beurre	Kg	0.125	
Oeuf ( jaune )	Pièce	1	
Eau	L	0.050	
Farine ( abaisser )	Kg	0.040	
<b>Garniture :</b>			
Poireaux (blancs)	Kg	0.800	
Beurre	Kg	0.040	
Farine	Kg	0.350	
Poitrine fumée	Kg	0.150	
<b>Appareil à crème prise :</b>			
Lait	L	0.150	
Crème	Kg	0.150	
Oeufs ( entiers )	Pièce	2	
<b>Dorure :</b>			
Oeuf ( entier )	Pièce	1	
<b>Décor :</b>			
Persil	Botte	P . M	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	Kg	P . M	
Piment de Cayenne	Kg	P . M	
Poivre du moulin	Kg	P . M	
Noix de muscade	Kg	P . M	

ACADÉMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

**FICHE TECHNIQUE**

**INTITULÉ : Escalopes de veau viennoise**

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
15b/2004		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Eléments de base :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>
Escalopes de veau	Kg	0.600	
Beurre	Kg	0.020	<b>2. Parer et tailler des escalopes de</b>
Huile	L	0.040	0.150 kg
<b>Panure à l'anglaise :</b>			<b>3. Préparer la panure à l'anglaise</b>
Farine	Kg	0.080	
Oeufs ( entiers )	Pièces	2	<b>4. Paner les escalopes :</b>
Huile d'arachide	L	0.020	- les assaisonner
Mie de pain	Kg	0.150	- les fariner
			- les passer dans l'anglaise ( huile et œufs mélangés )
			- les rouler dans la mie de pain
<b>Garniture viennoise :</b>			<b>5. Réchauffer le fond brun de veau lié</b>
Oeufs ( entiers )	Pièces	2	
Câpres	Kg	0.040	<b>6. Marquer en cuisson « sauter » les</b>
Persil	Kg	0.020	<b>escalopes</b>
Citron	Pièce	1	
Filets d'anchois	Kg	0.060	<b>7. Préparer les éléments de décor et</b>
Olives vertes	Kg	0.040	<b>de la garniture viennoise</b>
<b>Finition :</b>			<b>8. Dresser les escalopes viennoises</b>
Fond de veau*	L	0.100	
Beurre	Kg	0.040	
<b>Décor :</b>			
Citrons	Pièces	2	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	Kg	P . M	
Poivre du moulin	Kg	P . M	
			<b>(*) à fournir par le centre d'examen</b>

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

INTITULE : VEAU MARENGO / POMMES A L'ANGLAISE
---

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
16a/2004		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>
Epaule de veau	Kg	0.800	<b>2. Eplucher, laver les légumes</b>
Huile d'arachide	L	0.040	
Oignons	Kg	0.080	
Vin blanc	L	0.040	
Farine	Kg	0.030	
Concentré de tomate	Kg	0.040	
Bouquet garni	Pièce	1	
Ail	Gousse	2	
Fond brun de veau	L	0.800	
<b>Garniture Marengo :</b>			
Champignons de Paris	Kg	0.125	<b>4. Tailler les légumes</b>
Petits oignons	Kg	0.125	
Beurre	Kg	0.020	
Pain de mie	Kg	0.080	
Huile d'arachide	L	0.02	
<b>Finition :</b>			<b>5. Marquer le veau Marengo en cuisson « ragoût à brun »</b>
Persil	Botte	1 / 2	<b>6. Préparer les éléments de décor : persil haché, croûtons frits, petits oignons glacés à brun, champignons sautés</b>
<b>Pommes vapeur :</b>			
Pommes de terre	Kg	1	
<b>Assaisonnement :</b>			<b>7. Marquer en cuisson « à l'anglaise »</b>
Sel fin	Kg	P . M	<b>8. Décanter le veau Marengo et réaliser la sauce</b>
Poivre du moulin	Kg	P . M	
			<b>9. Dresser le veau Marengo</b>

ACADÉMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULÉ : ASSORTIMENT DE LEGUMES A LA GRECQUE</b>
---

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
16b/2004		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Eléments de base :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>  <b>2. Préparer et laver les légumes</b>  <b>3. Tourner les courgettes, escaloper</b> les champignons de Paris, couper des sommités de chou – fleur, ciseler les oignons.  <b>4. Marquer les légumes en cuisson :</b> suer les oignons ciselés, ajouter les légumes, les faire revenir. Ajouter le jus de citron, le vin blanc, le bouquet garni, l'eau, le coriandre. Assaisonner.  <b>5. Cuire le tout quelques minutes à</b>  <b>Couvert</b>  <b>6. Dresser les légumes à la grecque</b>
Chou – fleur	Kg	0.400	
Champignons de Paris	Kg	0.400	
Courgettes	Kg	0.400	
Oignons	Kg	0.200	
Huile d'olive	L	0.10	
Vin blanc	L	0.10	
Citron	Pièces	2	
Bouquet garni	Pièce	1	
Ail	Gousse	2	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	Kg	P . M	
Poivre en grains	Kg	P . M	
Coriandre	Kg	P . M	
<b>Décor :</b>			
Citron	Pièce	1	

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULE : CHARLOTTE AUX FRAISES</b>
---

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
17a/2004		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Appareil à bavarois aux fruits :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>
Fraises	Kg	0.800	<b>2. Confectionner l'appareil à bavarois :</b> réaliser un sirop collé, une purée de fruits rouges puis les mélanger
Sucre	Kg	0.300	
Eau	L	0.100	
Citron ( jus )	Pièce	1	
Gélatine	Feuilles	8 à 10	
Crème fleurette	L	0.400	
<b>Garniture :</b>			<b>3. Réaliser un sirop pour imbiber les</b> biscuits à la cuillère
Fraises	Kg	0.100	<b>4. Chemiser les moules à charlotte</b>
<b>Chemisage :</b>			<b>5. Incorporer la crème fouettée à</b> l'appareil à bavarois
Biscuits à la cuiller	Pièces	20	<b>6. Emplir les moules avec l'appareil à</b> <b>bavarois</b>
Eau	L	0.100	
Sucre	Kg	0.100	
Liqueur de fraises	L	0.040	<b>7. Réaliser le coulis de fruits rouges</b>
<b>Coulis de fraises :</b>			<b>8. Dresser la charlotte aux fraises</b>
Fraises	Kg	0.200	
Sucre glace	Kg	0.080	
Citron ( jus )	Pièce	1	

ACADÉMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

**FICHE TECHNIQUE**

**INTITULÉ : GOUJONNETTES DE SOLE / RIZ PILAF**

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
17b/2004		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Eléments de base :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>
Soles de 0,250 Kg	P	4	
Farine	Kg	0.080	<b>2. Eplucher, laver les légumes</b>
Œufs ( entiers )	Pièces	2	
Huile d'arachide	L	0.020	<b>3. Habiller les soles</b>
Mie de pain	Kg	0.200	
<b>Sauce tartare :</b>			<b>4. Fileter les soles et les tailler en goujonnettes</b>
Œuf	Pièce	1	
Moutarde	Kg	0.010	<b>5. Tailler les légumes :</b>
Vinaigre	L	0.05	herbes hachées, oignons ciselés, citron historiés
Huile d'arachide	L	0.200	
Cerfeuil	Botte	P . M	
Ciboulette	Botte	P . M	<b>6. Réaliser la sauce mayonnaise et la transformer en sauce tartare</b>
Estragon	Botte	P . M	
Persil	Botte	P . M	
Câpres	Kg	0.020	<b>7. Marquer le riz pilaf en cuisson :</b>
Cornichons	Kg	0.020	suer les oignons ciselés, ajouter le riz, le faire nacrer puis mouiller avec une fois et demi le volume de riz en eau
<b>Garniture :</b>			<b>8. Paner les goujonnettes</b>
Riz	Kg	0.250	
Oignons	Kg	0.080	
Beurre	Kg	0.070	<b>9. Marquer en cuisson « frire » les goujonnettes</b>
Bouquet garni	Pièce	1	
<b>Finition :</b>			<b>10. Dresser les goujonnettes sur papier dentelle, la sauce tartare en saucière et le riz en plat ou sur assiette</b>
Citrons	Pièces	2	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin	Kg	P . M	

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULE : SINGAPOUR</b>
-----------------------------

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>08</b>
18a/2004		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Génoise :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>
Oeufs ( entiers )	Pièces	4	<b>2. Réaliser la pâte à génoise :</b> réunir dans un cul de poule les œufs et le sucre, les monter en puis ajouter délicatement la farine au mélange
Sucre semoule	Kg	0.125	
Farine	Kg	0.125	
<b>Chemiser :</b>			<b>3. Chemiser le moule</b>
Farine	Kg	0.020	<b>4. Marquer en cuisson la génoise au four à 180 ° C pendant 20 minutes</b>
Beurre	Kg	0.020	<b>5. Démouler la génoise sur une grille</b>
<b>Garniture :</b>			<b>6. Découper la génoise en tranches dans la l'épaisseur</b>
Marmelade ( abricot )	Kg	0.200	<b>7. Peler à vif, laver et tailler en mirepoix les ananas</b>
Ananas	Pièce	1	
Nappage blond	Kg	0.140	<b>8. Fourrer la génoise de marmelade et de morceaux d'ananas</b>
Amandes	Kg	0.100	<b>9. Napper le Singapour avec le nappage blond et les amandes hachées et grillées puis dresser</b>

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

**FICHE TECHNIQUE**

**INTITULÉ : DAURADE GRILLÉE / JULIENNE DE LEGUMES / BEURRE AU BASILIC**

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
18b/2004		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Eléments de base :</b>			<b>1. Mise en place du poste de travail</b>  <b>2. Eplucher, laver les légumes</b>  <b>3. Habiller les daurades</b>  <b>4. Tailler les légumes « en julienne »</b>  <b>5. Marquer en cuisson « suer » la julienne de légumes</b>  <b>6. Réaliser la marinade « instantanée »</b>  <b>7. Marquer en cuisson « griller » les daurades</b>  <b>8. Réaliser le beurre blanc</b> Ajouter le basilic  <b>9. Préparer les éléments de décor</b>  <b>10. Dresser les daurades grillées avec le beurre au basilic et la julienne de légumes.</b>
Daurades	Kg	1	
Farine	Kg	0.010	
Huile d'arachide	L	0.020	
<b>Marinade :</b>			
Huile d'arachide	L	0.050	
Citron	Pièce	1	
Thym		P . M	
Laurier		P . M	
<b>Beurre au basilic :</b>			
Beurre	Kg	0.125	
Echalotes	Kg	0.020	
Basilic	Botte	1 / 4	
Crème	Kg	0.030	
Vin blanc	L	0.030	
Vinaigre	L	0.010	
<b>Julienne de légumes :</b>			
Carottes	Kg	0.070	
Poireaux	Kg	0.070	
Champignons	Kg	0.070	
Céleris en branche	Kg	0.025	
Courgettes	Kg	0.070	
Beurre	Kg	0.040	
<b>Décor :</b>			
Citrons	Pièce	3	
<b>Assaisonnement :</b>			
Sel fin		P . M	
Poivre du moulin		P.M	

<b>ACADEMIE DE :</b>	<b>N° de CANDIDAT :</b>
----------------------	-------------------------

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULE : Contre filet rôti, jardinière de légumes</b>
--

<b>Sujet</b>	<b>Nombre de couverts</b>	<b>04</b>
19a/2004		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Contre filet non paré	Kg	1	
Huile	L	0.02	<b>2 - Préparer le contre filet.</b>
ou beurre	Kg	0.020	<b>3 - Eplucher, laver les légumes.</b>
<b>Jus de rôti</b>			<b>4 Tailler les légumes en jardinière</b>
Carottes	Kg	0.040	<b>5 - Marquer les légumes en cuisson.</b>
Oignons	Kg	0.040	<b>6 - Marquer le contre filet en cuisson.</b>
Thym, laurier		Pm	<b>7 - Préparer la garniture aromatique.</b>
Fond brun clair*	Litre	0.20	<b>8 - Trier le cresson.</b>
ou eau			<b>9 - Débarrasser le contre-filet.</b>
<b>Garniture</b>			<b>10 - Confectionner le jus de rôti.</b>
Carottes	Kg	0.400	<b>11 - Chauffer la jardinière de légumes.</b>
Navets	Kg	0.400	<b>12- Dresser</b>
Petits pois écosés	Kg	0.100	le contre-filet et la jardinière.
Haricots verts	Kg	0.100	
Beurre	Kg	0.040	
<b>Finition</b>			
Beurre	Kg	0.020	
Cresson	Botte	1/4	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin		Pm	
Gros sel		Pm	
Poivre		Pm	

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

<b>FICHE TECHNIQUE</b>
------------------------

<b>INTITULE : Pudding Diplomate (2 X 4)</b>
---

<b>Sujet</b> 19b/2004	<b>Nombre de couverts</b> 08
--------------------------	---------------------------------

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Biscuits à la cuillère*	Kg	0.250	
<b>Ap. à crème prise</b>			<b>2 - Confectionner l'appareil à crème prise.</b>
Lait	Litre	0.75	- Faire bouillir le lait avec la vanille.
Oeufs entiers	Pièces	5	- Blanchir les oeufs et le sucre.
Sucre semoule	Kg	0.150	- Verser le lait sur l'appareil.
Vanille	Gousse	½	- Mélanger passer au chinois.
<b>Garniture</b>			<b>3 - Réaliser la crème anglaise.</b>
Fruits confits cubes	Kg	0.100	- Aromatiser la crème au kirsch.
Kirsch	L	0.02	<b>4 - Macérer la garniture au kirsch.</b>
<b>Décor</b>			<b>5 - Chemiser les moules.</b>
Angélique	Kg	0.010	- Disposer au fond des moules des ronds de papier sulfurisé.
Bigarreaux	Kg	0.010	- Puis chemiser les fonds des moules et les côtés avec des biscuits cuillère parés.
<b>Crème anglaise</b>			<b>6 - Emplir les moules.</b>
Lait	L	0.50	- Mettre le salpicon dans les moules
Jaunes d'oeufs	Pièces	4	- ajouter les morceaux de biscuits
Sucre semoule	Kg	0.125	- Verser un peu d'appareil , laisser imbiber
Vanille	Gousse	¼	- Renouveler l'opération jusqu'à
Kirsch	L	0.02	emplissage des moules.
			<b>7- Marquer en cuisson les puddings.</b>
			- Cuire au bain-marie à + 180 °C.
			<b>8 - Débarrasser les puddings.</b>
			- S'assurer de la cuisson.
			- Refroidir rapidement.
			<b>9 - Dresser les puddings.</b>
			<b>(*) à fournir par le centre d'examen.</b>

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

## BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE

## INTITULE : Truite grenobloise pommes à l'anglaise

Sujet	Nombre de couverts	04
20a/2004		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste.</b>
Truites portion (0.250)	P	4	
Farine	Kg	0.080	<b>2 - Habiller les truites.</b>
Beurre	Kg	0.040	
Huile	L	0.04	<b>3 - Préparer les éléments de la garniture grenobloise.</b>
<b>Garn. grenobloise</b>			- Pain de mie en cube de 1 cm sautés à l'huile et au beurre.
Câpres	Kg	0.040	- Segments de citrons coupés en petits cubes.
Citrons	Pièce	1	- Câpres égouttés.
Pain de mie	Kg	0.080	<b>4 - Préparer la garniture</b>
Huile ou	L	0.02	- Tourner les pommes de terre.
Beurre	Kg	0.020	
<b>Finition</b>			<b>4 - Préparer les éléments de décor.</b>
Beurre	Kg	0.080	- Réaliser le persil haché.
<b>Décor</b>			- Canneler, émincer en ½ rondelles le citron.
Citron	Pièce	1	<b>5 - Cuire les pommes à l'anglaise.</b>
Persil	Kg	0.020	
<b>Garniture</b>			<b>6 - Marquer les truites en cuisson.</b>
Pommes de terre	Kg	1	- Sauter les truites façon meunière.
<b>Assaisonnement</b>			<b>7 - Dresser les truites.</b>
Gros sel		Pm	- La garniture grenobloise doit être répartie sur les truites.
Sel fin		Pm	
Poivre		Pm	
			<b>(*) à fournir par le centre d'examen.</b>

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

## BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

## FICHE TECHNIQUE

## INTITULE : Eclairs au chocolat et café

Sujet 20b/2004	Nombre de couverts 08
-------------------	--------------------------

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Pâte à choux</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Eau	L	0.25	<b>2 - Confectionner la pâte à choux.</b>
Sel fin	Kg	0.002	
Sucre semoule	Kg	0.010	
Beurre	Kg	0.080	
Farine	Kg	0.125	
Oeufs entiers	P	4 à 5	
Beurre (pour cirer)	Kg	0.010	<b>3 - Coucher les éclairs.</b> - Les dorer, les rayer avec le dos d'une fourchette.
<b>Dorure</b>			<b>4 - Marquer les éclairs en cuisson.</b>
Œuf	P	1	<b>5 - Confectionner la crème pâtissière.</b> - Séparer la crème pâtissière en deux et aromatiser au chocolat et à l'extrait de café.
<b>Crème pâtissière</b>			- Saupoudrer de sucre glace et refroidir les deux crèmes rapidement.
Lait	L	0.75	<b>6 - Garnir les éclairs.</b>
Sucre semoule	Kg	0.150	
Jaunes d'oeufs	P	6	
Farine	Kg	0.100	
Extrait de vanille	L	Pm	
<b>Finition</b>			<b>7 - Glacer les éclairs.</b> - Séparer le fondant en deux. - Porter doucement les fondants à + 35 °C. - Aromatiser au café et au chocolat. - Tremper délicatement les éclairs dans leur fondant respectif, égaliser et supprimer l'excédent de fondant avec l'index.
café	L	Pm	<b>8 - Dresser les éclairs.</b>
Couverture chocolat	kg	0.080	
fondant	kg	0.300	
sirop	L	pm	