

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

SESSION 2006

ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

CORRIGÉ

SUJET N° 5

1. RÉALISATIONS PRATIQUES

Préparation A : - Blanquette de veau accompagnée de légumes

- Veau 150 g à 200 g (poids brut)
 - Accompagnement : carottes : 200 à 250 g (poids net)
 - Court-bouillon (garniture) : 100 g maximum de légumes (poids net)
 - Vin blanc sec : 50 ml maximum
 - Sauce : roux blanc : - farine : 5 g à 10 g maximum
 - Matière grasse 5 g à 10 g maximum
 - bouillon (tamisé) 150 ml maximum
- }

6 à 8 % de farine
- Liaison finale : ± jaune d'œuf (œuf frais) ¼ / ½ / 1 P (éventuelle)
 - : crème fraîche : 10 g
 - . citron (jus) = quelques gouttes
 - Si champignons : 50 g maximum

POINTS IMPORTANTS :

- Hygiène des opérations
- Quantité de matière grasse utilisée – pas ou « peu » de cuisson des CG utilisés
- Élimination des éléments aromatiques pour la présentation
- Qualité de préparation et de cuisson de la viande :
 - réalisation facultative du court-bouillon / utilisation d'un court-bouillon industriel,
 - cuisson de la viande à l'eau,
 - réalisation exigée d'une sauce blanche / ajout facultatif de crème fraîche et/ou œuf. Sauce blanche avec roux blanc ou liaison glucide simple avec ajout de CG cru.
- Qualité de préparation et de cuisson des carottes :
 - mode de cuisson adapté,
 - degré de cuisson satisfaisant.

Préparation B : - des chouquettes (petits choux au sucre) réalisées avec un œuf.

- 60 g d'eau + pincée de sel
 - 1 œuf
 - 40 g de farine
 - 20 g de beurre (à 25 g) ou margarine
 - 10 à 15 g de grains de sucre
 - ± 5 g de sucre en poudre dans la pâte
- }

Pour environ 6 à 8 chouquettes,
(selon taille) soit pour 3 à 4 personnes
5multiple du nombre de personnes°

Document-réponse 2
en 1 exemplaire
FICHE TECHNIQUE

N° d'anonymat

.....

1. Conseils proposés par les diététiciens dans le cadre des ateliers diététiques
4 points

UTILISATION DES VÉGÉTAUX DANS UNE ALIMENTATION PAUVRE EN FIBRES	
Critères de choix	<ul style="list-style-type: none">- <u>Composition naturelle en fibres</u> : exemples de légumes et de fruits riches en fibres solubles.- <u>Effets digestifs potentiels</u> : effet laxatif par exemple.- <u>Évolution de la qualité des fibres</u> : degré de maturité : végétaux jeunes.
Modes de préparation et de cuisson	<ul style="list-style-type: none">- Adaptation permettant une <u>digestion facile</u> : cuisson sans matière grasse : exemples de modes de cuisson.- Temps de cuisson suffisant pour une bonne <u>transformation physico-chimie des fibres</u>.- <u>Transformation mécanique</u> des fibres : élimination de la peau, découpe fine des végétaux, réduction (purée, râpé, petits morceaux...)
Fréquence de consommation	<ul style="list-style-type: none">- Quantité journalière environ 500 g/j de végétaux.- 1 à 2 crudités maximum/j.- Réintroduction progressive : 1 aliment à la fois.

FICHE TECHNIQUE (suite)

2. Réalisation de la pâte à choux : conditions de réussite (3 points)

Étapes de réalisation	Conditions de réussite et justifications
<ul style="list-style-type: none">- Mélanger eau + corps gras + sel éventuellement sucre)- Porter à ébullition- Ajouter la farine- Travailler la pâte sur le feu- Incorporer l'œuf battu au fur et à mesure hors du feu pour éviter la cuisson de l'œuf.- Préchauffer le four Th 6 (180°)- Façonner la pâte en petits choux et déposer les grains de sucre sur les choux.- Cuire les choux, (durée suffisante, selon grosseur)- Sortir et refroidir les choux sur grille.	<ul style="list-style-type: none">- Respecter les proportions- Diviser le corps gras par une fusion plus rapide- Monter en température rapidement le mélange pour limiter l'évaporation.- Ajout en une fois et hors du feu pour éviter la formation de grumeaux.- Travail énergique, jusqu'à l'obtention d'une pellicule sur le fond de la casserole (réduire la quantité d'eau dans la pâte pour faciliter le gonflement des choux à la cuisson).- Ajout de l'œuf hors du feu dans le mélange refroidi. Travail énergique pour incorporer l'air et favoriser la tenue de la pâte à la cuisson (consistance d'une mayonnaise épaisse).- Homogénéité de la température dans l'enceinte de cuisson.- Adapter le dressage suivant la dénomination. Espacer la pâte sur la tôle pour favoriser le gonflement des choux.- Température et durée adaptées pour permettre la vaporisation de l'eau et la dénaturation des protéines.- Ne pas ouvrir la porte (le froid affaisse la pâte)- Sécher la pâte et maintenir la tenue des choux.