

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

CARRÉ DE PORC POÊLÉ - GARNITURE SAINT CLOUD

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Base</u>			
Carré de porc non paré	kg	1.200	Mettre en place le poste de travail.
Beurre	kg	0.040	
Huile	L	0.04	Eplucher, laver et tailler les légumes.
<u>Garniture de poêlage</u>			
Carottes	kg	0.100	Habiller le carré de porc.
Oignons (émincés, surgelés)	kg	0.100	Marquer le carré en cuisson. Poêler.
Tomates (grosses)	kg	0.050	
Ail	kg	0.020	Marquer en cuisson la Duxelle
Bouquet garni	pièce	1	de champignons.
<u>Fond de poêlage</u>			
Vin blanc	L	0.04	Tourner et rissoler les pommes
Fond de veau brun lié P.A.I.	kg	0.040	château.
<u>Garniture</u>			
Pommes de terre BF 15	kg	1.000	Monder, garnir de Duxelles et étuver
Tomate garniture (4x0.050)	kg	0.200	les tomates.
Haricots verts surgelés	kg	0.200	Cuire les haricots verts à l'anglaise.
Huile	L	0.02	Sauter les haricots verts au beurre.
Beurre	kg	0.020	Réaliser le fond de poêlage.
Persil	kg	0.020	Glacer le carré.
<u>Duxelle sèche</u>			
Beurre	kg	0.020	Dresser sur plat.
Echalotes	kg	0.020	
Champignons Paris	kg	0.200	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin	kg	p.m.	
Gros sel	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

TARTE AU CITRON

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
BASE			
<u>Pâte Brisée</u>			
Pâte Brisée fraîche crue	kg	0.400	Mettre en place le poste de travail.
Farine pour tourer	kg	0.040	Foncer, chiqueter la tarte.
<u>Appareil au citron</u>			Cuire le fond de tarte à blanc.
Citron (jus)	L	0.15	
Sucre	kg	0.050	Réaliser l'appareil au citron.
Œufs	pièce	2	- Porter à ébullition le jus de citron sucré.
Œufs (jaunes)	pièce	2	- Blanchir les œufs, les jaunes et le sucre. Ajouter la maïzena.
Sucre	kg	0.100	- Ajouter le jus de citron à l'appareil blanchi et porter à ébullition.
Maïzena	kg	0.020	- Débarrasser l'appareil et ajouter le beurre en parcelle.
Beurre	kg	0.100	
<u>Finition</u>			
Nappage blond	kg	0.140	Garnir la tarte avec la crème de citron.
			Lustrer la tarte au nappage blond.
			Dresser la tarte sur plat rond et dentelle.

ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET N°2

Plats à réaliser :	<ul style="list-style-type: none"> - Carré de porc poêlé, garniture Saint-Cloud - Tarte au citron
---------------------------	---

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<u>Préparations préliminaires</u>			
Monder des tomates	X		
Préparer des produits surgelés	X		
Ficeler de la viande (carré)		X	
Tourner différents légumes (pommes château)		X	
<u>Cuissons</u>			
Cuire des produits surgelés (haricots verts)	X		
Rissoler des pommes de terre		X	
Poêler des viandes (carré)			X
<u>Appareils, fonds et sauces</u>			
Utiliser des P.A.I. (fond)	X		
Lier par réduction (fond de poêlage)		X	
Réaliser une duxelle (champignons)			X
<u>Pâtisserie</u>			
Utiliser des P.A.I. (pâte brisée crue)	X		
Cuire à blanc des fonds de tarte		X	
Utiliser un nappage		X	