

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

TALMOUSES EN TRICORNE

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Pâte feuilletée</u>			
Farine	kg	0.400	Mettre en place le poste de travail.
Sel	kg	0.008	
Eau	L	0.200	Réaliser la pâte feuilletée.
Margarine à feuilletage	kg	0.300	Confectionner la sauce Mornay.
<u>Dorure</u>			Détailler le feuilletage.
Jaune d'œuf	pièce	1	Confectionner les talmouses.
<u>Sauce Mornay</u>			Préparer le persil en branches.
Beurre	kg	0.040	
Farine	kg	0.040	Marquer les talmouses en cuisson.
Lait	L	0.400	
Œuf (jaune)	pièce	2	Dresser les talmouses.
Gruyère râpé	kg	0.080	Lustrer au beurre clarifié.
<u>Assaisonnement</u>			Décorer avec le persil.
Sel fin		p.m.	
Piment de Cayenne		p.m.	
Noix de muscade		p.m.	
<u>Décoration</u>			
Persil en branches	botte	0.040	
Beurre	kg	0.040	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

STEAK GRILLÉ SAUCE BÉARNAISE, POMMES PONT-NEUF

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Éléments de base</u>			Mettre en place le poste de travail.
Contre-filet	kg	1	
Huile	L	0.080	Parer le contre-filet.
<u>Finition</u>			Portionner les steacks.
Beurre	kg	0.020	
Cresson	botte	1/2	Clarifier le beurre.
<u>Sauce Béarnaise</u>			Eplucher et tailler les légumes.
- Réduction			
Vinaigre d'alcool	L	0.040	Réaliser la réduction de la béarnaise.
Vin blanc	L	0.040	
Mignonnette	kg	p.m.	Blanchir les pommes Pont-Neuf.
Echalotes	kg	0.040	
Cerfeuil	botte	1/8	Confectionner la sauce béarnaise.
Estragon	botte	1/8	
<u>Sabayon</u>			Marquer les steacks en cuisson. « Griller ».
Œufs (jaune)	pièce	4	
Eau	L	p.m.	Cuire les pommes Pont-Neuf.
<u>Finition</u>			Dresser.
Beurre	kg	0.250	
Cerfeuil	botte	1/8	
Estragon	botte	1/8	
Cresson	botte	1/4	
<u>Garniture</u>			
Pommes de terre BF15	kg	1.500	
Friture	L	p.m.	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel		p.m.	
Poivre		p.m.	

ÉQUILIBRE DES EXIGENCES

SUJET N° 4

Plats à réaliser :
 - Talmouse en tricorne
 - Steak grillé sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires			
Ciseler des échalotes	X		
Tailler des bâtonnets	X		X
Parer et détailler un contre-filet			
Trier du cresson	X		
Cuissons			
Mettre en place le poste de friture	X		
Mettre en place le poste de grillade	X	X	
Frir des pommes de terre			X
Griller des viandes rouges			
Appareils, fonds et sauces			
Réaliser des dérivés de la sauce béchamel	X		X
Réaliser une sauce émulsionnée chaude	X		
Réaliser une marinade instantanée			
Pâtisserie			
Réaliser la pâte feuilletée		X	
Tamiser, fleurir	X		
Débiter, cuire	X		