

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

POULET SAUTÉ CHASSEUR POMMES NOISETTES

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Éléments de base</u>			Mettre en place le poste de travail.
Poulet pac	kg	1,400	Découper à cru la volaille.
Farine	kg	0.050	
Beurre	kg	0.040	
Huile	L	0.04	
<u>Fond brun de volaille</u>			Marquer un fond brun de volaille avec les carcasses et les abattis.
Carcasses et abattis	kg	p.m.	Préparer les légumes.
Carottes	kg	0.100	Marquer le poulet sauté en cuisson.
Oignons	kg	0.100	
Fond de veau lié*	L	0.5	Lever les pommes noisettes.
Concentré de tomate	kg	0.010	
Ail	gousse	2	Cuire les pommes noisettes.
B.G.	pièce	1	
<u>Sauce</u>			Réaliser la sauce chasseur.
Echalotes	kg	0.040	Terminer la sauce chasseur.
Champignons de Paris émincés (surgelé)	kg	0.150	
Cognac	L	0.05	Dresser le poulet sauté chasseur.
Vin blanc sec	L	0.10	
Fond brun de veau lié*	p.m.	p.m.	Dresser les pommes noisettes.
Beurre	kg	0.020	
Estragon	botte	1/5	
Cerfeuil	botte	1/5	
<u>Pommes noisettes</u>			
Pommes (bintje)	kg	1.2	*fourni par le centre
Huile	L	0.04	
Beurre	kg	0.040	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

CRÈME RENVERSÉE AU CARMEL - PALMIERS

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Éléments de base</u>			Mettre en place le poste de travail.
Lait	L	1	Réaliser le caramel.
Œufs (entiers)	pièce	6	
Sucre semoule	kg	0.200	
Vanille	gousse	1	
<u>Caramel</u>			Chemiser les moules avec le caramel.
<u>Palmier</u>			Confectionner l'appareil à crème caramel.
Sucre	kg	0.140	Marquer les crèmes caramel en cuisson.
Eau	L	p.m.	
<u>Palmier</u>			Réaliser les Palmiers.
<u>Palmier</u>			Dresser les crèmes renversées au caramel.
Pâte feuilletée surgelée (en plaque)	kg	0.200	
Sucre semoule	kg	0.050	

ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET n° 5

Plats à réaliser :	<ul style="list-style-type: none"> - Poulet sauté chasseur, Pommes noisettes - Crème renversée au caramel - Palmiers
---------------------------	--

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<u>Préparations préliminaires</u>			
Mettre en place le poste de travail	X		
Découper une volaille à cru			X
Lever à la cuillère			X
Ciseler des échalotes	X		
<u>Cuissons</u>			
Blanchir des pommes noisettes	X		
Rissoler des pommes noisettes		X	
Sauter avec déglçage			X
<u>Appareils, fonds et sauces</u>			
Réaliser une sauce brune			X
Réaliser un fond brun de volaille		X	
Réaliser un appareil à flan sucré	X		
<u>Pâtisserie</u>			
Réaliser un caramel			X
Cuire des crèmes renversées au caramel	X		
Réaliser des fours secs			X