

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

**DARNES DE SAUMON GRILLÉES SAUCE FOYOT,
POMMES À L'ANGLAISE, TOMATES ÉTUVÉES**

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Éléments de base</u>			Peser et mesurer les ingrédients et mettre en place le poste de travail.
Darnes de saumon	unité	4	
<u>Éléments de la marinade</u>			Laver éplucher et laver tous les légumes. Ficeler les darnes et les réserver au frais.
Huile d'olive	L	0.100	
Citron	pièce	1	
Laurier	feuille	1	
Thym	branche	1	Préparer la marinade instantanée.
<u>Éléments de la béarnaise</u>			Réaliser la réduction de la béarnaise.
Beurre	kg	0.250	Faire réduire le fond brun à glace.
Jaunes d'œuf	pièce	4	
Echalotes	kg	0.040	Tourner les pommes et les cuire à l'anglaise.
Estragon	botillon	1/2	
Mignonnette de poivre	kg	p.m.	
Vinaigre d'alcool	L	0.080	Monder les tomates.
Cerfeuil	botillon	1/4	
<u>Finition sauce Foyot</u>			Monter la béarnaise, mettre au point et ajouter la glace de viande, réserver.
Fond brun lié	L	0.350	Griller les darnes. Étuver les tomates. Dresser sur assiette.
<u>Éléments de la garniture</u>			
Bintje	kg	1.000	
Tomates garniture	pièce	4	
Beurre	kg	0.020	<u>Éléments de décor</u>
Citron	pièce	2	
Cerfeuil	botillon	1/4	
<u>Assaisonnement</u>			
Gros sel	kg	p.m.	
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

FORÊT NOIRE SAUCE ANGLAISE

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Éléments de la génoise</u>			
Oeufs	pièce	4	Peser, mesurer les ingrédients et mettre en place le poste de travail. Beurrer, chemiser le moule à génoise, monter la génoise et mettre à cuire. Cuire le sirop à puncher.
Sucre	kg	0.125	
Farine	kg	0.100	
Cacao poudre	kg	0.020	
Beurre de chemisage	kg	0.010	
Farine de chemisage	kg	0.010	
<u>Éléments de la crème chantilly</u>			
Crème liquide	L	0.75	Réaliser la crème anglaise, mettre à refroidir.
Sucre glace	kg	0.100	Monter la crème fouettée, garnir la forêt noire dans un cercle à entremets et réserver au frais.
Vanille liquide	p.m.	p.m.	
<u>Éléments de la garniture</u>			
Cerises Amaréna	kg	0.150	Réaliser les copeaux chocolat et décorer la forêt noire, saupoudrer de sucre glace, dresser sur papier dentelle sur plat rond.
<u>Éléments de la crème anglaise</u>			
Jaunes d'œuf	pièce	4	Dresser la crème anglaise dans une saucière.
Sucre	kg	0.100	
Lait	L	0.500	
Vanille	gousse	$\frac{1}{2}$	
<u>Éléments du décor</u>			
Chocolat couverture noire	kg	0.250	
Sucre glace	kg	0.060	
<u>Sirop à puncher</u>			
Sucre	kg	0.150	
Eau	L	0.200	
Kirsch	L	0.020	

ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET N° 6

Plats à réaliser :	<ul style="list-style-type: none"> - Darnes de saumon grillées sauce Foyot, pommes à l'anglaise, tomates étuvées - Forêt noire sauce anglaise
---------------------------	---

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<u>Préparations préliminaires</u>			
Laver et éplucher des légumes	X		
Tourner des légumes		X	
Utiliser des PAI	X		
<u>Cuissons</u>			
Cuire des pommes de terre à l'anglaise	X		
Griller des darnes			X
Etuver des légumes		X	
<u>App. fonds sauces</u>			
Réaliser une sauce émulsionnée chaude			X
Réaliser des glaces de viande		X	
Réaliser des marinades instantanées	X		
<u>Pâtisserie</u>			
Réaliser la crème anglaise	X		
Réaliser la crème chantilly		X	
Fourrer et masquer un biscuit			X