

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°8

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

## CURRY D'AGNEAU POMMES FRUITS TOURNÉES

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b><u>Éléments de base</u></b>			<p>Peser les ingrédients.</p> <p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Parer et détailler la viande en morceaux de 0.050 kg</p> <p>Préparer la garniture de base.</p> <p>Marquer le curry en cuisson, mouiller avec le fond blanc.</p> <p>Préparer la garniture d'accompagnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tourner les pommes fruits</li> <li>- blanchir les raisins secs</li> </ul> <p>Sauter les pommes fruits tournées.</p> <p>Décanner le curry après cuisson, passer la sauce au chinois.</p> <p>Terminer le curry en ajoutant la crème, puis les bananes en brunoise, vérifier l'assaisonnement.</p> <p>Dresser sur assiette, le curry, les pommes, parsemer de noix de coco râpée, ananas pour le décor et les pluches de cerfeuil.</p>
Epaule d'agneau sans os	kg	0.800	
Huile	L	0.04	
Oignons	kg	0.100	
Farine	kg	0.020	
Tomate grosse	kg	0.200	
Bouquet garni	pièce	1	
Ail	gousse	2	
Pommes fruits	kg	0.080	
Fond blanc déshydraté	L	1	
<b><u>Garniture d'accompagnement</u></b>			
Pommes fruits	Kg	2.000	
Raisins de corinthe	kg	0.040	
Citron	pièce	1/2	
Beurre	kg	0.040	
<b><u>Finition de la sauce</u></b>			
Banane	kg	0.100	
Crème épaisse	L	0.10	
<b><u>Éléments de décor</u></b>			
Noix de coco râpée	kg	0.010	
Ananas en tranches	kg	0.100	
Cerfeuil	kg	0,100	
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Sel fin	kg	p.m.	
Sucre semoule	kg	p.m.	
Curry	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

INTITULÉ

**MILLE-FEUILLE**

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b><u>Pâte feuilletée</u></b>			
Farine	kg	0.500	Peser les ingrédients
Eau	L	0.250	
Margarine à feuilletage	kg	0.375	Mettre en place le poste de travail.
Sel fin	kg	0.010	Confectionner la pâte feuilletée.
Farine à tourer	kg	0.020	
Griller les amandes hachées.			
<b><u>Crème pâtissière</u></b>			
Lait	L	0.500	Réaliser la crème pâtissière.
Œuf	pièce	2	Abaisser le feuilletage.
Sucre	kg	0.100	
Poudre à crème pâtissière à chaud	kg	0.045	Détailler 3 disques de 24 cm.
Gousse de vanille	gousse	1	Cuire au four à 180°C.
Kirsch	L	0.030	
Monter le mille-feuille avec la crème pâtissière.			
<b><u>Finition</u></b>			
Amandes hachées	kg	0.200	Décorer, disposer les amandes hachées autour, puis saupoudrer le dessus de sucre glace.
Sucre glace	kg	0.100	
Alcool	L	0.030	
Dresser sur plat rond avec dentelle.			

## ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET N° 8

<b>Plats à réaliser :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Curry d'agneau - Pommes fruits tournées</li> <li>- Mille-feuille</li> </ul>
---------------------------	--

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b><u>Préparations préliminaires</u></b>			
Eplucher et laver les légumes	X		
Détailler de la viande en morceaux		X	
Tourner les pommes fruits		X	
Peser et mesurer	X		
<b><u>Cuissons</u></b>			
Sauter des pommes fruits		X	
Cuire en ragoût			X
Blanchir des légumes, fruits (les raisins secs)	X		
<b><u>Appareils, fonds et sauces</u></b>			
Réaliser des purées (banane)	X		
Lier à base de purée de fruits		X	
Réaliser des dérivés de sauces brunes			X
<b><u>Pâtisserie</u></b>			
Réaliser une crème pâtissière	X		
Réaliser la pâte feuilletée		X	
Cuire à blanc une pâte		X	