

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°9

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

## CANETON POÊLÉ À L'ORANGE POMMES COCOTTE

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b><u>Élément de base</u></b> canard label (PAC)	kg	2	Mettre en place le poste de travail. Eplucher et laver tous les légumes.
<b><u>Fond brun de volaille</u></b> Abattis de volaille	kg	p.m.	Tailler la garniture aromatique en mirepoix.
Carottes	kg	0.050	
Oignons	kg	0.050	Habiller le canard.
Fond brun lié (PAI)	L	0.500	
Bouquet garni	unité	1	Brider le canard, réserver.
<b><u>Sauce orange</u></b> Orange	pièce	4	Marquer le fond brun de canard.
Citron	pièce	1	Zester 2 oranges et 1 citron, tailler le zeste en fine julienne, blanchir 3 fois.
Sucre en poudre	kg	0.050	Presser le jus de ces 3 agrumes, réserver.
Vinaigre blanc	L	0.020	
Grand-Marnier	L	0.010	Poêler le canard.
<b><u>Fond de poêlage</u></b> Carottes	kg	0.050	Réaliser la gastrique.
Oignons	kg	0.050	
<b><u>Garniture</u></b> Pommes de terre BF15	kg	1	Réaliser les éléments du décor : Peler à vif une orange du décor, prélever les segments, canneler la dernière orange, couper en demi-tranches fines pour festonner.
<b><u>Décor</u></b> Oranges	pièce	2	Tourner et blanchir les pommes de terre, les rissoler, assaisonner.
<b><u>Assaisonnement</u></b> Sel	kg	p.m.	Réaliser le fond de poêlage.
Poivre	kg	p.m.	Terminer la sauce à l'orange.
			Dressage : canard plat ovale, napper de sauce, le reste en saucière, pommes de terre en légumes.

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

**QUICHE LORRAINE**

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b><u>Pâte Brisée</u></b>			Réaliser les pesées, tamiser la farine.
Farine	kg	0.250	Réaliser la pâte Brisée, réserver au frais.
Beurre	kg	0.125	
Œufs (jaunes)	pièce	1	Détailler les lardons, blanchir, sauter.
Eau	L	0.050	
Sel fin	kg	0.005	
Farine pour fleurir	kg	0.040	
<b><u>Appareil à crème prise</u></b>			Abaissier la pâte et fonder deux cercles de 4 personnes, passer au froid.
Œufs	pièce	2	Réaliser l'appareil à crème prise.
Œufs(jaunes)	pièce	2	
Lait	L	0.250	
Crème liquide	L	0.250	Garnir les fonds de tarte.
<b><u>Garniture</u></b>			Cuire au four.
Gruyère râpé	kg	0.080	
Poitrine de porc fumée	kg	0.300	Dresser sur plat rond avec papier gaufré.
<b><u>Finition</u></b>			
Persil	kg	0.010	
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Sel	kg	p.m.	
Poivre blanc	kg	p.m.	
Muscade noire	kg	p.m.	

## ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET N°9

<b>Plats à réaliser :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caneton poêlé à l'orange, pommes cocotte</li> <li>- Quiche lorraine</li> </ul>
---------------------------	---

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b><u>Préparations préliminaires</u></b>			
Peser et mesurer	X		
Canneler des fruits	X		
Brider en entrée		X	
Tourner des légumes		X	
<b><u>Cuissons</u></b>			
Blanchir les légumes	X		
Rissoler les pommes de terre		X	
Poêler les volailles			X
<b><u>Appareils, fonds et sauces</u></b>			
Utiliser des produits semi-élaborés ou P.A.I.	X		
Réaliser un fond brun de volailles		X	
Réaliser un dérivé d'une sauce brune			X
<b><u>Pâtisserie</u></b>			
Préparer appareils à flans salés	X		
Réaliser une pâte brisée		X	
Cuire un caramel			X