

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°10

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

## SAUTÉ DE VEAU À LA CATALANE, TAGLIATELLES AU BEURRE

Nombre de couverts

4

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b><u>Élément principal</u></b>			Mettre en place le poste de travail.
Epaule de veau désossée	kg	1.000	Eplucher, laver les légumes.
Huile	L	0.10	
Beurre	kg	0.050	Parer, détailler l'épaule de veau.
Oignons	kg	0.100	
Farine	kg	0.050	
Vin blanc	L	0.10	Marquer en cuisson le sauté (ragoût à brun)
Fond de veau brun clair (PAI)	L	0.8	
Ail	kg	0.015	Braisier et glacer les marrons.
Bouquet garni	pièce	1	
Tomates pelées	kg	0.150	Glacer les oignons à brun.
<b><u>Garniture Catalane</u></b>			Détailler et sauter les chipolatas.
Marrons (frais sous vide)	kg	0.200	
Fond brun de veau (PAI)	L	p.m.	Blanchir les olives.
Oignons grelots	kg	0.250	
Chipolatas	kg	0.200	Terminer le sauté.
Olives vertes	kg	0.100	
Olives noires	kg	0.100	
Beurre	kg	0.030	Ajouter la garniture.
<b><u>Éléments de garniture</u></b>			Marquer en cuisson les tagliatelles.
Tagliatelles	kg	0.400	Dresser en légumiers.
Beurre	kg	0.100	
<b><u>Élément de décor</u></b>			
Persil	kg	0.050	
<b><u>Assaisonnement</u></b>			
Gros sel	kg	p.m.	
Sel fin	kg	p.m.	
Poivre blanc	kg	p.m.	
Sucre poudre	kg	p.m.	

# FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

**AMANDINES**

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<b><u>Eléments de la pâte</u></b>			Mettre en place le poste de travail.
<b><u>sucrée</u></b>			
Farine	kg	0.250	
Beurre	kg	0.125	Réaliser une pâte sucrée.
Sel fin	kg	0.005	
Sucre semoule	kg	0.100	
Œuf	pièce	1	Réaliser une crème d'amandes.
Eau	L	0.030	
<b><u>Eléments de la crème</u></b>			
<b><u>d'amandes</u></b>			
Beurre	kg	0.150	Garnir de crème d'amandes.
Sucre semoule	kg	0.150	
Poudre d'amandes	kg	0.150	
Œufs	pièce	3	Parsemer d'amandes effilées.
Rhum	L	p.m.	
<b><u>Eléments de finition</u></b>			
Amandes effilées	kg	0.100	170°C
<b><u>Eléments de décor</u></b>			
Nappage blond	kg	0.100	Lustrer et décorer.
Bigarreaux confits	kg	p.m.	
Angélique	kg	p.m.	Dresser.

# ÉQUILIBRE DES EXIGENCES

## SUJET N° 10

<b>Plats à réaliser :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauté de veau à la Catalane, tagliatelles au beurre</li> <li>- Amandines</li> </ul>
---------------------------	--

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<b><u>Préparations préliminaires</u></b>			
Laver et éplucher les légumes	X		
Tailler la garniture aromatique	X		
Détailler la viande en morceaux		X	
<b><u>Cuissons</u></b>			
Cuire en ragoût à brun			X
Braisier des légumes			X
Sauter des viandes		X	
Glacer à brun des légumes		X	
Cuire dans un liquide	X		
<b><u>Appareils, fonds et sauces</u></b>			
Réaliser la crème d'amande	X		
<b><u>Pâtisserie</u></b>			
Réaliser la pâte sucrée		X	
Foncer - Pincer - Cuire		X	
Utiliser le nappage		X	