

EP2

PRODUCTION CULINAIRE

SUJET N°11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

EMINCÉ DE VOLAILLE LÉGUMES PRIMEURS

Nombre de couverts

4

Dentrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>Base</u>			
Suprêmes de poulet	kg	0.700	Mettre en place le poste de travail. Eplucher, laver et tailler les légumes. Escaloper les suprêmes de volaille
Farine	kg	0.040	
Beurre	kg	0.040	
Oignon	kg	0.060	
<u>Fond blanc de volaille</u>			
Fond blanc de volaille P.A.I.	kg	p.m.	Marquer le fond blanc de volaille en cuisson. Tourner les carottes, navets et courgettes. Marquer l'émincé de volaille en ragoût à blanc. Cuire les champignons à blanc.
Carottes	kg	0.100	
Oignons	kg	0.100	
Poireaux (blancs)	kg	0.100	
Céleri	kg	0.050	
Bouquet garni	pièce	1	
<u>Finition de la sauce</u>			
Crème épaisse	L	0.150	
<u>Garniture</u>			
Oignons grelots (surgelé)	kg	0.100	Glacer à blanc les légumes tournés et les petits oignons.
Champignons Paris (surgelé)	kg	0.100	
Carotte	kg	0.200	Décanter la viande et réduire le velouté. Crémer. Passer au chinois. Rectifier l'assaisonnement.
Navet	kg	0.200	
Courgette	kg	0.200	
Beurre	kg	0.080	
Sucre	kg	p.m.	
Citron	pièce	1/2	
<u>Assaisonnement</u>			
Sel fin	kg	p.m.	Dresser et envoyer.
Gros sel	kg	p.m.	
Poivre du moulin	kg	p.m.	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ

TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS

Nombre de couverts

8

Denrées	Unité	Quantité	Techniques de réalisation
<u>BASE :</u>			
<u>Pâte feuilletée</u>			
Farine	kg	0.300	Mettre en place le poste de travail. Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours. Egoutter les fruits au sirop. Réaliser une crème pâtissière.
Eau	L	0.150	
Sel fin	kg	0.008	
Margarine feuilletage	kg	0.225	
Farine pour tourner	kg	0.040	
<u>Dorure</u>			
Œuf	pièce	1	Détailler le feuilletage et le piquer (façon tarte en bande).
<u>Crème pâtissière</u>			
Lait	L	0.500	Mettre en cuisson le feuilletage.
Œufs (jaunes)	pièce	4	
Sucre	kg	0.125	Garnir les tartes.
Poudre à crème pâtissière à chaud	kg	1/2	
Vanille gousse	pièce	p.m.	Abricoter les tartes.
Kirsch	L	p.m	
<u>Garniture au sirop</u>			
Abricot au sirop appertisé	pièce	32	
ou poire sirop appertisé	pièce	16	
<u>Finition</u>			
Nappage blond	kg	0.140	

ÉQUILIBRE DES EXIGENCES SUJET N°11

Plats à réaliser :	<ul style="list-style-type: none"> - Emincé de volaille, légumes primeurs - Tarte feuilletée aux fruits
---------------------------	---

Techniques mises en œuvre	A	B	C
<u>Préparations préliminaires</u>			
Laver et éplucher les légumes	X		
Préparer des produits surgelés	X		
Détailler de la viande en morceaux		X	
Tourner différents légumes		X	
<u>Cuissons</u>			
Cuire des produits surgelés	X		
Glacer des oignons à blanc		X	
Cuire en ragoût, à blanc			X
<u>Appareils, fonds et sauces</u>			
Utiliser des P.A.I. (fond)	X		
Liaison à la farine (singer)		X	
Lier à base de jaunes d'oeuf			X
<u>Pâtisserie</u>			
Réaliser une crème pâtissière	X		
Réaliser une pâte feuilletée, débiter, cuire		X	
Utiliser un nappage		X	