

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

FICHE TECHNIQUE E.Q.Q.P.

INTITULE : Allumettes au fromage

Sujet 01/2006	Nombre de couverts	08
EQQP		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail.
Sel fin	Kg	0.400	2 - Confectionner la pâte feuilletée. Tamiser la farine. Ajouter l'eau et le sel. Former un pâton. Inciser en croix. Réserver au frais. Incorporer la matière grasse à Abaissier et donner les 6 tours.
Eau	Pm	Pm	
Margarine à feuilletage	L		
Farine pour tourer	Kg	0.080	
Dorure			3 - Confectionner la sauce Mornay. Réaliser un . Terminer la sauce béchamel. Ajouter le , porter à ébullition. Incorporer le gruyère râpé. Débarrasser et tamponner en surface.
Oeuf	Pce	1	
Sauce Mornay			4 - Confectionner les allumettes. 5 - Préparer le persil. 6 - Marquer les allumettes en cuisson. 7 - Dresser les allumettes.
Farine	Kg	0.020	
Lait	Kg		
Œuf (jaune)	L		
Gruyère râpé	Pce	1	
Beurre pour tamponner	Kg	0.040	
	Kg	0.010	
Finition			
Bâtonnets de gruyère (16 x 0.010 kg)	Kg	0.160	
Décor			
Persil	Kg	0.040	
Assaisonnement			
Sel fin	Kg	Pm	
Piment de Cayenne	Kg	Pm	
	Kg	Pm	