

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
<b>Eléments de base</b>			<b>1 - Mettre en place le poste de travail.</b>
Sel fin	Kg	0.400	<b>2 - Confectionner la pâte feuilletée.</b> Tamiser la farine. Ajouter l'eau et le sel. Former un pàton. Inciser en croix. Réserver au frais. Incorporer la matière grasse à Abaïsser et donner les 6 tours.
Eau	Pm	Pm	
Margarine à feuilletage	L		
Farine pour tourer	Kg	0.080	
<b>Dorure</b>			<b>3 - Confectionner la sauce Mornay.</b> Réaliser un <span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 100px; height: 1em;"></span> . Terminer la sauce béchamel. Ajouter le <span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 100px; height: 1em;"></span> , porter à ébullition. Incorporer le gruyère râpé. Débarrasser et tamponner en surface.
Oeuf	Pce	1	
<b>Sauce Mornay</b>			<b>4 - Confectionner les allumettes.</b>  <b>5 - Préparer le persil.</b>  <b>6 - Marquer les allumettes en cuisson.</b>  <b>7 - Dresser les allumettes.</b>
Farine	Kg	0.020	
Lait	Kg		
Œuf (jaune)	L		
Gruyère râpé	Pce	1	
Beurre pour tamponner	Kg	0.040	
	Kg	0.010	
<b>Finition</b>			
Bâtonnets de gruyère (16 x 0.010 kg)	Kg	0.160	
<b>Décor</b>			
Persil	Kg	0.040	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	Kg	Pm	
Piment de Cayenne	Kg	Pm	
	Kg	Pm	