

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIÉTÉTIQUE**  
**SESSION 2007**  
**ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE**  
**MISE EN OEUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES**  
**ELEMENTS DE CORRECTION**  
**SUJET N° 3**

**Préparation A :**

**Pain de poisson accompagné d'une purée de légumes**

**Denrées / quantité par personne :**

- poisson = 100 g
- œuf entier : ½ unité
- Si béchamel : 50 à 75ml de lait
  - 10 % de farine et matière grasse
  - fac : 5 g de chapelure
  - fac : 5 à 10 g de emmental
  - fac : crème fraîche 15 ml

**Technique :**

- toutes les cuissons du poisson peuvent être envisagées : poché, vapeur, micro-ondes ... (facultative)
- réalisation d'une sauce béchamel ou d'une sauce blanche (facultatif)
- hachage du poisson seul ou avec les autres éléments
- liaison à l'œuf entier
- mise en moule et cuisson au bain-marie au four ou enceinte micro-ondes, ou vapeur avec ou sans pression
- fac : +/- emmental râpé, muscade, herbes aromatiques ...

**Plat de légumes :**

- Quantité totale de légumes par personne : environ 250 g dont 50 % max de pommes de terre.
- + Assaisonnement = lait, corps gras, fromage, sel, épices...
- Texture : purée molle

**Préparation B :**

**Crème enrichie**

- ↳ Crème anglaise ou dérivée : œufs à la neige...
- ↳ Crèmes prises démoulées ou non.
- ↳ Crèmes pâtisseries mousseuses ou non
- ↳ Crème meunière, plus bouillie

Remarques : Il est attendu la réalisation d'une crème à base d'œufs (une crème de type bouillie nécessiterait un enrichissement trop important sous forme de poudre de lait).

Précaution d'utilisation de la poudre HP<sup>1</sup>

- délayage préalable
- incorporation progressive sans formation de grumeaux
- renforcement de l'arôme de la crème afin de masquer d'éventuels arrières goûts.

Il est attendu une présentation individuelle des crèmes.

Total des protéines : 10 g

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
07DIE6MOT-3-COR	Page 1/2

## FICHE TECHNIQUE

### 1 - Calcul des apports nutritionnels

Préciser le type de crème réalisé.

Ingrédients et quantités conformes au bon de commande.

Calculs justes.

10 g au moins de protéines

### 2. Différentes possibilités d'enrichissement protidique

<b>Exemples</b>	<b>AVANTAGES et INTÊRETS</b>	<b>CONTRAINTES ET LIMITES</b>
<u>Aliments usuels</u>  - oeufs	  - peu coûteux - goûteux	  - hygiène à maîtriser
  - lait déshydraté	  - peu coûteux - goût souvent apprécié - pas de contraintes hygiéniques	  - technique à maîtriser - accentuation des parfums souvent nécessaire
<u>Produits diététiques</u>  - poudres de protéines . lactées . soja ...	  - très riches en protéines - pas de contraintes hygiéniques	  - coûteux - arrière goût désagréable (nécessité de forcer les parfums) - difficulté technique d'incorporation

Sujet de référence :	Date de l'épreuve :
Numéro de référence :	Poste de la cuisinette :
07DIE6MOT-3-COR	Page 2/2