

ACADEMIE DE :		N° de CANDIDAT :	
FICHE TECHNIQUE			
INTITULE : Velouté Dubarry			
Sujet		Nombre de couverts	
04 a / 2007		08	
DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			1 - Mettre en place le poste de travail.
Beurre	Kg	0.100	2 - Eplucher et laver les légumes, - Prélever les sommités du chou-fleur et les réserver.
Blanc de poireaux	Kg	0.160	
Farine	Kg	0.080	
Fond blanc de veau	L	2	
Chou-fleur	Kg	1	
Liaison			3 - Marquer le potage en cuisson : - Suer les blancs de poireaux émincés. - Ajouter la farine et cuire le roux blanc. - Refroidir le roux. - Verser le fond blanc bouillant. - Remuer jusqu'à reprise de l'ébullition. - Ajouter le chou-fleur. - Saler au gros sel et cuire le potage à couvert.
Lait (facultatif)	L	PM	4 - Préparer la garniture : - Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise. Réaliser les pluches de cerfeuil.
Œufs (jaunes)	Pièce	4	
Crème double	Kg	0.200	
Finition			5 - Confectionner la liaison : - Mélanger les jaunes d'œufs et la crème. - Passer au chinois.
Beurre	Kg	0.020	
Cerfeuil	Botte	¼	6 - Passer et terminer le potage : - Mixer le velouté et le passer au chinois. - Remettre à bouillir et ajouter la liaison. - Assaisonner et tamponner en surface.
Garniture			
Chou-fleur	Kg	0.160	
Assaisonnement			7 - Dresser le velouté Dubarry. (*) à fournir par le centre d'examen.
Gros sel	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -		
Durée : 4h	Coefficient : 10	SUJET 04/a
		S 1/2