

# SUJET N° 09M06

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS  
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Côte de porc charcutière, pommes à l'anglaise  
et boules de courgettes* (4 personnes)
  
- *Tarte Bourdaloue* (8 personnes)

92

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<b>Côtes de porc charcutière pommes à l'anglaise et boules de courgettes</b>	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base</b>			
- Côtes de porc surgelées	P	4	1. Mettre en place le poste de travail.
- Beurre	Kg	0,080	2. Préparer les légumes.
- Huile tournesol	L	PM	3. Tourner les BF15.
<b>Sauce</b>			
- Oignons	Kg	0,050	4. Lever à la cuillère à pomme parisienne des boules de courgettes.
- Cornichons	Kg	0,050	5. Glacer à blanc les boules de courgettes.
- Moutarde	Kg	0,010	6. Ciseler les oignons, tailler les cornichons en julienne, blanchir.
- Sel	Kg	PM	7. Parer et mançonner les côtes.
- Poivre	kg	PM	8. Cuire les pommes à l'anglaise.
- Fond brun de veau lié	L	0,40	9. Assaisonner et sauter les côtes, confectionner la sauce par déglçage.
- Vin blanc	L	0,05	10. Chinoiser et monter la sauce au beurre.
- Beurre	Kg	0,050	11. Ajouter la julienne de cornichons puis la moutarde.
<b>Garniture</b>			
- BF15	Kg	1,000	12. Dresser et envoyer.
- Courgettes	Kg	0,400	
- Beurre	Kg	0,030	
- Sucre	Kg	PM	
- Sel	Kg	PM	
- Poivre	Kg	PM	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	Dressage à l'assiette

### FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>INTITULÉ</b>	<b>Responsable</b>	<b>Nombre de personnes</b>
Tarte Bourdaloue	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Pâte brisée sucrée</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre en place le poste de travail.</li> <li>2. Réaliser la pâte brisée sucrée.</li> <li>3. Réaliser la crème d'amandes.</li> <li>4. Égoutter les poires.</li> <li>5. Abaisser la pâte, foncer la tarte.</li> <li>6. Garnir à la poche avec la crème d'amandes, disposer les demi poires et cuire au four.</li> <li>7. Décercler et napper la tarte, dresser sur plat rond.</li> </ol>
- Farine	Kg	0,250	
- Beurre	Kg	0,125	
- Œuf	Pièce	1	
- Sucre	Kg	0,025	
- Sel	Kg	PM	
- Eau	L	0,05	
<b>Crème d'amandes</b>			
- Beurre	Kg	0,100	
- Sucre	Kg	0,100	
- Poudre d'amandes	Kg	0,100	
- Œuf	Pièce	2	
- Vanille liquide	L	PM	
- Rhum	L	PM	
<b>Garniture</b>			
- ½ Poires pochées PAI	P	8	
<b>Finitions</b>			
- Nappage blond	Kg	0,150	

<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>	<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
2 cercles de 18 cm de diamètre	Doublures rondes, dentelles