



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

SUJET N° 03S06

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

- *Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées* (4 personnes)
- *Bavaroise aux poires, sauce chocolat* (8 personnes)

Sujet national	Session 2010	SUJET 03S06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées</i>		4 Personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments de base</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Préparer la viande, Parer, ficeler. 3. Préparer les légumes. 4. Marquer la fondue de tomates en cuisson, suer les échalotes, ajouter les tomates mondées et épépinées plus le bouquet garni. Assaisonner, laisser mijoter. 5. Lever les pommes noisette, les blanchir. Sauter les pommes noisette, terminer au four. 6. Tourner les carottes, et glacer. 7. Marquer les médaillons de veau en cuisson, saler, poivrer et fariner les médaillons. Les faire sauter doucement dans un sautoir avec le beurre. débarrasser sur une plaque. 8. Laver soigneusement et émincer les champignons. 9. Confectionner la sauce : <ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser partiellement le sautoir. • Ajouter les champignons émincés et les sauter. • Ajouter les échalotes ciselées et les suer légèrement. • Flamber avec le cognac. • Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire. • Ajouter le fond brun de veau lié et réduire à nouveau la sauce. • Incorporer un peu de fondue de tomates à la sauce puis la monter au beurre 10. Préparer les herbes, effeuiller et hacher le cerfeuil et l'estragon. 11. Dresser les médaillons de veau.
- Médallions de veau	kg	0,600	
- Farine	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,040	
<u>Sauce</u>			
- Échalotes	kg	0,020	
- Champignons	kg	0,125	
- Cognac	l	0,03	
- Vin blanc	l	0,05	
- Fond brun déshydraté	kg	0,020	
- Beurre	kg	0,010	
- Estragon	botte	1/8	
- Cerfeuil	botte	1/8	
<u>Fondue de tomates</u>			
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes	kg	0,020	
- Tomates	kg	0,400	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail	gousse	1	
<u>Assaisonnement</u>			
- Sel	pm	pm	
- Poivre	pm	pm	
<u>Garnitures</u>			
- Pommes de terre	kg	1,000	
- Carottes	kg	0,600	
- Beurre	kg	0,030	
- Sucre	kg	0,020	
- Huile	l	0,10	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> • 2 plaques à débarrasser • 2 petites calottes • 1 bahut • 1 planche à découper • 1 batte à côtelettes • 1 petite passoire • 1 petite grille ou assiette de base • 1 petit bain-marie • 1 grand sautoir ou un rondau plat • 1 russe moyenne, 1 sauteuse moyenne 	<ul style="list-style-type: none"> 4 assiettes de base

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Bavaroise aux poires, sauce chocolat</i>	Pâtissier	8 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Appareil à bavaroise</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser l'appareil à bavarois : <ul style="list-style-type: none"> • Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. • Mixer la boîte de poires rafraîchies avec son sirop, en réserver 0,10 l pour dissoudre la gélatine. • Ajouter le jus de citron et l'alcool de poire. • Chauffer le sirop réservé et dissoudre la gélatine. • L'ajouter à l'appareil et passer le tout au chinois étamine dans une grande calotte. • Ajouter les petits dés de poires et les incorporer délicatement. 2. Monter la crème fouettée. 3. Terminer l'appareil à bavarois : <ul style="list-style-type: none"> • Incorporer progressivement la crème fouettée à l'appareil. 4. Réaliser le montage de l'entremets : <ul style="list-style-type: none"> • Placer le cercle sur un carton à entremets. • Placer le disque de génoise au fond du cercle. • Puncher avec le sirop. • Garnir avec l'appareil. • Lisser soigneusement ; • Filmer l'entremets et le réserver. 5. Terminer et dresser l'entremets : <ul style="list-style-type: none"> • Le décorer avec une rosace de lamelles fines de poires au sirop et lustrer avec du nappage neutre.
- Poire sirop	boîte 4/4	1	
- Citron	kg	0,100	
- Gélatine	kg	0,016	
- Crème liquide	l	0,40	
- Alcool de poire	l	0,04	
<u>Éléments de base</u>			
- Génoise plaque	pièce	1	
- Sirop punchage	l	0,40	
- Cacao	kg	0,020	
- Nappage blond	kg	0,070	
- Crème liquide	l	0,20	
<u>Sauce chocolat</u>			
- Chocolat noir	kg	0,200	
- Crème liquide	l	0,30	
<u>Garniture</u>			
- Poire au sirop (4 demi poire)	boite 4/4	1/2	
<u>Décor</u>			
- Poire au sirop (4 demi poire)	boite 4/4	$\frac{1}{2}$	
- Nappage neutre	kg	0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russe, passoire, planche de découpe.	4 assiettes