



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

SUJET N° 11M05

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

- Jambonnette de volaille aux champignons, riz pilaf et billes de légumes.
- Bavarois Vanille, coulis d'abricot.

Sujet national	Session 2011	SUJET 11M05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2- Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Jambonnette de volaille aux champignons, riz pilaf et billes de légumes		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. Réaliser les préliminaires légumes. 3. Désosser les cuisses de poulet. 4. Réaliser la Duxelles de champignons. 5. Farcir les cuisses avec la Duxelles. 6. Réaliser le sauté déglacé: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sauter les cuisses de poulet. ▪ Débarrasser sur plaque à rôtir et finir la cuisson au four. ▪ Ajouter les champignons émincés dans le sautoir de cuisson des cuisses de poulet. ▪ Déglacer au porto. ▪ Mouiller fond de veau. ▪ Réduire. ▪ Réserver au bain marie. 7. Réaliser le riz pilaf. 8. Réaliser les billes de légumes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lever à la cuillère des billes de courgettes et carottes. ▪ Cuire à l'anglaise. ▪ Lier au beurre au moment du service. 9. Finition : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pluches de cerfeuil. 10. Dresser.
- Cuisses de poulet	pièce	4	
- Crépine de porc	kg	0.150	
<u>Duxelles</u>			
- Champignons de Paris	kg	0.300	
- Beurre	kg	0.020	
- Échalotes	kg	0.020	
- Citrons	pièce	1/2	
<u>Sauce</u>			
- Huile	l	0.05	
- Champignons de Paris	kg	0.150	
- Porto rouge	l	0.10	
- Fond brun de Veau lié	l	0.30	
<u>Riz Pilaf</u>			
- Oignons	kg	0.040	
- Beurre	kg	0.020	
- Riz long	kg	0.200	
<u>Billes de légumes</u>			
- Courgettes	kg	0.250	
- Carottes	kg	0.250	
<u>Finition</u>			
- Cerfeuil	botte	1/2	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ		Responsable	Nombre de personnes
Bavarois Vanille, coulis abricots			8 personnes
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<p>Appareil à bavarois</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait l 0.50 - Œufs (jaunes) pièce 4 - Sucre semoule kg 0.125 - Vanille gousse pièce 1 - Gélatine kg 0.012 - Crème liquide l 0.40 <p>Feuille de génoise pièce 1/2 Sirop à 30°B l 0.20</p> <p>Coulis d'abricots</p> <ul style="list-style-type: none"> - Purée d'abricots kg 0.500 - Sucre semoule kg 0.125 - Eau l 0.06 <p>Appareil à cigarettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurre kg 0.050 - Sucre glace kg 0.100 - Blancs d'œufs kg 0.075 - Farine kg 0.060 <p>Beurre pour plaque Kg 0.040</p>			
<p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>Réaliser les préliminaires légumes et les pesées.</p> <p>1. Réaliser l'appareil à bavarois :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Faire tremper la gélatine à l'eau froide. ▪ Confectionner la crème anglaise et la coller à la gélatine, refroidir. ▪ Détailler 8 disques de génoise à l'aide des cercles. Les puncher avec le sirop. ▪ Monter la crème fouettée. ▪ Terminer l'appareil à bavarois. ▪ Dans les cercles, disposer un disque de génoise, l'appareil à bavarois, lisser et mettre en cellule de refroidissement rapide. <p>2. Réaliser le coulis d'abricot :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser un caramel blond, arrêter la cuisson. ▪ Incorporer la pulpe d'abricot et porter à ébullition. ▪ Passer au chinois. Refroidir et réserver. <p>3. Confectionner l'appareil à cigarettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre le beurre en pommade, crémer avec le sucre glace. ▪ Incorporer les blancs d'œuf et la farine. ▪ Corner, filmer en contact et réserver au frais. Coucher et cuire au four. <p>4. Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Démouler au centre de l'assiette un bavarois. ▪ Disposer un cordon de coulis autour. ▪ Disposer une ou deux cigarettes. 			
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	