



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

SUJET N° 11S05

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

- *Navarin à la patate douce* (4 personnes)
- *Crème renversée au coco* (8 personnes)

Sujet National	Session 2011	SUJET N° 11S05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Navarin à la patate douce	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments principaux</u> - Épaule d'agneau désossée - Huile d'arachide - Farine type 55 - Concentré de tomates			1 - Mettre en place le poste de travail. 2 - Marquer le Navarin : rissoler, faire suer la garniture aromatique, dégraisser, singer, ajouter le concentré de tomate, mouiller, ajouter, l'ail, le bouquet garni, assaisonner, cuisson à couvert. 3 - Préparer la garniture: - glacer à brun les petits oignons, - éplucher et tourner les patates douces, blanchir, égoutter, - réserver. 4 - Décanter le Navarin : passer la sauce au chinois sur le Navarin, ajouter les patates douces et les petits oignons, terminer la cuisson. 5 - Dresser le Navarin.
<u>Éléments de la garniture aromatique</u> - Oignons - Ail - Bouquet garni			
<u>Éléments de la garniture</u> - Patates douces - Petits oignons - Beurre - Sucre			
<u>Finition</u> - Persil haché			
<u>Assaisonnements</u> - Sel fin - Poivre - Sucre			
	kg	1,000	
	l	0,04	
	kg	0,040	
	kg	0,025	
	kg	0,100	
	kg	0,020	
	pièce	1	
	kg	1,000	
	kg	0,100	
	kg	0,015	
	Kg	0,015	
	b	1/4	
	kg	pm	
	kg	pm	
	kg	pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
3 plaques à débarrasser, 2 petites calottes, 1 bahut, 1 planche à découper, 1 chinois étamine, 2 sauteuses avec couvercles, 1 casserole moyenne, 1 petite sauteuse.	1 Cocotte ronde, ou légumier, 1 dessous de plat rond, papier dentelle.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Crème renversée au coco	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments principaux</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Chemiser les ramequins. 3. Cuire le caramel. 4. Réaliser l'appareil à crème : mettre à bouillir le lait entier, blanchir les œufs avec le sucre, verser le lait bouillant, bien mélanger, ajouter le lait de coco, adjoindre les parfums, passer au chinois. 5. Marquer les crèmes en cuisson. (cuisson au bain-marie 180°C 35 min et réserver au frais.). 6. Réaliser la crème chantilly. 7. Dresser sur assiette à entremets et décorer à la crème chantilly.
- Lait UHT entier	l	0,50	
- Lait de coco boîte	l	0,50	
- Œufs	pièce	6	
- Sucre	kg	0,200	
- Vanille extrait	pm		
- Cannelle poudre (1 pincée)	pm		
<u>Éléments du caramel</u>			
- Sucre semoule	kg	0,200	
- Eau	l	0,06	
<u>Crème chantilly</u>			
- Crème liquide	l	0,25	
- Sucre glace	kg	0,020	
- Vanille	pm		
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
2 bassines à pâtissier, 2 ramequins inox, 1 chinois étamine, 8 ramequins, 1 casserole moyenne, 1 casserole petite, 1 plaque à bain-marie, papier sulfurisé.			8 assiettes à entremets