

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

### BLANQUETTE DE DINDE AUX LEGUMES PRIMEURS

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			
Sauté de dinde	kg	1,500	1 – Mettre en place le poste de travail.
<b>Garniture aromatique</b>			2 – Parer, détailler la viande. Blanchir.
Carottes	kg	0,200	3 – Préparer la garniture aromatique.
Oignons	kg	0,200	4 – Marquer la blanquette en cuisson.
Poireaux	kg	0,200	5 – Préparer la garniture primeur : carottes et navets glacés, petits pois et haricots verts à l'anglaise, pommes cocotte.
Céleri	kg	0,100	6 – Confectionner le roux blanc.
Bouquet garni	unité	1	7 – Décanter la blanquette.
Ail	gousse	2	8 – Réaliser le velouté.
<b>Velouté</b>			9 – Mettre en cuisson les légumes.
Beurre	kg	0,060	10 – Préparer la liaison.
Farine	kg	0,060	11 – Lier la blanquette.
Crème	kg	0,200	
Œufs (jaunes)	unité	2	
<b>Garniture primeur</b>			
Carottes	kg	0,800	
Navets	kg	0,800	
Petits pois surgelés	kg	0,200	
Haricots verts surgelés	kg	0,200	
Pommes de terre B.F. 15	kg	0,800	
Huile d'arachide	litre	0,04	
Beurre	kg	0,080	
Persil	botte	1/8	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Sel gros	P.M.	P.M.	
Poivre	P.M.	P.M.	
Sucre	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	4 portions à l'assiette. 4 portions en légumiers.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°1
<b>C.A.P. CUISINE</b>		
Epreuve : EP2– Production et distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12
		page 1/2

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT:

**Nombre de couverts**

8

**ŒUFS A LA NEIGE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Meringue</b>			1 – Mettre en place le poste de travail. 2 – Confectionner la meringue ordinaire. 3 – Cuire la meringue dans le lait légèrement sucré. 4 – Réaliser la crème anglaise. 5 – Dresser en coupes. 6 - Décorer avec le caramel.
Blancs d'œufs	unité	8	
Sel fin	P.M.	P.M.	
Sucre semoule	kg	0,200	
<b>Crème anglaise</b>			
Lait	litre	1	
Jaunes d'œufs	unité	10	
Sucre semoule	kg	0,250	
Vanille	gousse	1	
<b>Caramel</b>			
Sucre semoule	kg	0,150	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
	Coupes individuelles.