

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

### DARNE DE CABILLAUD FAÇON DUGLÉRÉ

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			
Cabillaud étêté	kg	2	1 – Habiller, détailler les darnes de cabillaud. 2 – Préparer les éléments du fumet. 3 – Marquer le fumet. 4 – Préparer les éléments de la garniture Oignons, échalotes ciselés Persil concassé Tomates concassées. 5 – Plaquer la garniture et les filets. Ajouter le fumet. 6 – Cuire les filets. 7 – Dresser les filets. 8 – Napper de sauce. Réduire, monter au beurre.
<b>Fumet</b>			
Arêtes de poissons	kg	0,500	
Echalotes	kg	0,040	
Oignons	kg	0,100	
Carottes	kg	0,100	
Bouquet garni	pièce	1	
Vin blanc	litre	0,200	
Beurre	kg	0,05	
<b>Sauce</b>			
Tomates	kg	0,800	
Beurre	kg	0,200	
Persil	kg	0,050	
Oignons	kg	0,150	
Sel		P.M.	
Poivre blanc		P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Selon les consignes du jury.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°6
<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

### CHOUX A LA CREME KIRSCH

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Pâte</b>			1 – Confectionner ¼ de litre de pâte à choux.
Eau	litre	0,25	2 – Coucher 16 choux.
Beurre	kg	0,100	3 – Cuire
Farine	kg	0,150	4 – Réaliser la crème pâtissière.
Œufs	pièce	4	5 – Parfumer : vanille, kirsch.
<b>Crème</b>			6 – Garnir les choux.
Lait	litre	0,750	7 – Décorer les choux.
Œufs (jaunes)	pièce	4	
Sucre	kg	0,200	
Farine	kg	0,080	
Kirsch	litre	0,05	
Vanille liquide		P.M.	
<b>Finition</b>			
Fondant	kg	0,4	
Angélique	kg	0,05	
Cerises confites	kg	0,05	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Selon les instructions du jury.