

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

### CARRÉ DE PORC POËLÉ POMMES BOULANGÈRES

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			1 – Désosser, parer, mançonner, ficeler le carré.
Carré de porc non paré	kg	2,4	
Beurre	kg	0,5	2 – Préparer la garniture aromatique
Sel fin, poivre blanc	kg	P.M.	
<b>Garniture aromatique</b>			3 – Marquer le carré.
Carottes	kg	0,1	
Gros oignons	kg	0,1	4 – Préparer les pommes boulangères.
Tomates	kg	0,1	
Bouquet garni	pièce	1	
<b>Sauce</b>			5 – Réaliser le fonds de poêlage
Fond de veau lié	litre	0,8	6 – Glacer le carré
Beurre	kg	0,02	
Sel fin, poivre blanc	kg	P.M.	7 – Dresser.
Vin blanc	litre	0,1	
<b>Pommes boulangères</b>			
Gros oignons	kg	0,6	
Pommes de terre bf 15	kg	2	
Bouquet garni	pièce	1	
Ail	kg	0,03	
Persil	kg	0,04	
Fond blanc	litre	0,8	
Sel fin, poivre blanc	kg	P.M.	
Beurre	kg	0,15	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
1 désosseur 1 mandoline	Plats ovales

Groupement académique Est	Session 2004	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

### CHOUX À LA CRÈME KIRSCH

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Pâte à choux</b>			
Beurre	kg	0,1	1 – Confectionner ¼ de litre de pâte à choux. 2 – Coucher 16 choux. 3 – Cuire les choux.
Œufs	pièce	4	
Farine	kg	0,15	
Sel fin et sucre poudre	kg	P.M.	
<b>Crème pâtissière</b>			
Lait	litre	0,75	4 – Réaliser la pâtissière.
Farine ou maïzena	kg	0,075	
Vanille (extrait)	litre	0,01	5 – Parfumer la crème.
Kirsch	litre	0,05	
Œufs	pièce	5	
Sucre semoule	kg	0,15	6 – Garnir les choux.
<b>Glaçage</b>			
Fondant	kg	0,4	7 – Glacer les choux.
<b>Décor</b>			
Cerises confites	kg	0,1	8 – Décorer les choux.
Angélique	kg	0,1	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
Poche et douille unie Pinceau	Plat rond Dentelle