

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

### GNOCCHI A LA ROMAINE SAUCE TOMATE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			1 – Mettre en place le poste de travail.  2 – Préparer le gruyère râpé.  3 – Confectionner l'appareil à gnocchi et lui ajouter 40g de gruyère.  4 – Mouler l'appareil à gnocchi dans une plaque légèrement huilée, mettre au frais.  5 – Confectionner la sauce tomate.  6 – Démouler et dresser les gnocchi.  7 – Les gratiner.  8 – Les dresser sur fond de sauce tomate.
Lait	litre	1	
Beurre	kg	0,080	
Semoule de blé	kg	0,200	
Oeufs entiers	pièce	2	
Oeufs (jaune)	pièce	3	
Gruyère râpé	kg	0,040	
Huile (pour la plaque à débarrasser)	litre	0,04	
<b>Gratin</b>			
Gruyère râpé	kg	0,080	
Beurre	kg	0,040	
<b>Sauce tomate</b>			
Beurre	kg	0,040	
Farine	kg	0,040	
Poitrine de porc salée	kg	0,075	
Carottes	kg	0,080	
Oignons	kg	0,080	
Ail	kg	0,020	
Bouquet garni	pièce	1	
Tomate concentré	kg	0,100	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre du moulin	P.M.	P.M.	
Noix de muscade	P.M.	P.M.	
Sucre semoule	P.M.	P.M.	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE

Groupement académique Est	Session 2004	SUJET N°3	
<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

### ESCALOPE DE SAUMON ARLESIENNE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			1 – Mettre en place le poste de travail.  2 – Tailler 8 escalopes de 150g dans les filets de saumon.  3 – Préparer la garniture aromatique et marquer le fumet de poisson avec les arêtes et parures.  4 – Monder et concasser les tomates.  5 – Tourner les courgettes en cocottes. Blanchir et étuver.  6 – Plaquer et pocher les escalopes à court-mouillement avec la tomate et le persil concassé, échalotes et oignons ciselés, vin blanc.  7 – Réaliser la sauce en réduisant la cuisson et la garniture.  8 – Monter la sauce au beurre.  9 – Frire les bracelets d'oignons.  10 – Dresser en disposant les escalopes sur assiette. Décorer avec les courgettes, les oignons frits, les dés de tomate.
Filets de saumon	kg	1,200	
Beurre	kg	0,025	
Echalotes	kg	0,040	
Gros oignons	kg	0,080	
Tomates	kg	1	
Persil	kg	0,050	
Vin blanc	litre	0,100	
<b>Fumet de poisson</b>			
Arêtes et parures	kg	0,500	
Beurre	kg	0,050	
Echalotes	kg	0,030	
Carottes	kg	0,080	
Oignons	kg	0,080	
Bouquet garni	pièce	1	
Vin blanc	litre	0,100	
<b>Garniture</b>			
Beurre	kg	0,050	
Lait	litre	0,200	
Gros oignons	kg	0,200	
Courgettes	kg	1	
Farine	kg	0,100	
Huile	litre	0,500	
<b>Finition de la sauce</b>			
Beurre	kg	0,125	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre du moulin	P.M.	P.M.	

MATRIEL DE PREPARATION	MATRIEL DE DRESSAGE