

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

**DARNE DE COLIN POCHÉE
SAUCE HOLLANDAISE
POMMES A L'ANGLAISE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			1 – Habiller le colin, tailler 8 darnes de 200 g chacune, les ficeler, les pocher avec l'eau le citron, le bouquet garni. Ne pas faire bouillir.
Colin ou merlu blanc étêté	kg	1,600	
Citron	unité	1	
Bouquet garni	unité	1	
Sel	P.M.	P.M.	
Sauce			
Jaunes d'œufs	unité	6	
Citrons	unité	½	
Sel	P.M.	P.M.	
Poivre	P.M.	P.M.	
Beurre	kg	0,300	
Piment de Cayenne		P.M.	
Garniture			
Pommes de terre BF 15	kg	2	
Citrons	unité	4	
Persil	P.M.	P.M.	
Cerfeuil	botte	½	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Plat ovale. Légumier.

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°1
C.A.P. CUISINE		
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

CHARLOTTE A LA POIRE

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Crème anglaise			
Lait	litre	½	1 – Réaliser la crème anglaise : adjoindre les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide. Refroidir.
Jaunes d'œufs	unité	5	
Sucre	kg	0,125	
Vanille	P.M.	P.M.	
Garniture			
Poire au sirop	unité	6	2 – Couper 4 poires en petits dés ; les deux dernières seront pour le décor.
Appareil bavarois			
Gélatine	feuilles	6	3 – Monter la crème UHT en "chantilly", l'incorporer en coupant à la crème anglaise presque prise, ainsi que les dés de poire. 4 – Chemiser le moule avec les biscuits trempés dans le sirop parfumé à la liqueur de poire, verser l'appareil, laisser prendre au grand froid. 5 – Démouler, décorer avec les deux dernières poires et lustrer au nappage.
Crème UHT	litre	0,400	
Biscuits à la cuillère	unité	24	
Liqueur de poire	litre	0,050	
Finition			
Nappage d'abricot	kg	0,200	

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Plat rond. Saucière.