

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

N° du CANDIDAT :

Nombre de couverts

8

Talmouse en tricorne

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			1 – Préparer la détrempe de la pâte feuilletée
Margarine à feuilletage	kg	0,300	
Oufs	pièce	1	2 – Préparer le roux blanc de l'appareil
Farine	kg	0,450	
Sel fin	P.M.	P.M.	
Garniture			
Beurre	kg	0,050	3 – Donner les 2 premiers tours de feuilletage
Farine	kg	0,050	4 – Confectionner l'appareil au fromage
Sel fin	P.M.	P.M.	
Poivre de Cayenne	P.M.	P.M.	
Noix de Muscade	P.M.	P.M.	
Gruyère râpé	kg	0,080	5 – Donner le troisième et quatrième tour de feuilletage
Lait	litre	0,300	
Jaunes d'œufs	pièce	2	6 – Préparer le persil branche pour le décor
Décor			
Persil	bouquet	½	7 – Donner les deux derniers tours
			8 – Confectionner les Talmouses
			9 – Cuire les Talmouses.
			10 – Dresser et envoyer les Talmouses

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
	Dressage sur assiettes individuelles

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N° 3
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

**Escalope de saumon sautée au coulis
de poivrons rouges**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
Eléments de base			
Filet de saumon	kg	1,600	1 – Lever les escalopes de saumon.
Huile d'olive	litre	0,050	
Sel et poivre	P.M.	P.M.	2 – Faire une glace à partir du fumet de poisson pour réaliser le coulis.
Garniture			
Pommes de terre BF 15	kg	2,000	3 – Eplucher et tourner les pommes à l'anglaise
Sel gros	P.M.	P.M.	
Sauce/Coulis			
Beurre	kg	0,050	4 – Peler et émincer finement les poivrons rouges.
Poivrons rouges	kg	0,350	
Echalotes	kg	0,150	
Fumet de poisson	litre	0,500	5 – Faire un coulis de poivrons rouges
Sel et poivre du moulin	P.M.	P.M.	
Décor			
Citron	kg	4 x 0,100	6 – Sauter les escalopes de saumon 7 – Historier les citrons 8 – Rectifier l'assaisonnement du coulis 9 – Dresser sur assiette et envoyer.

MATERIEL DE PREPARATION	MATERIEL DE DRESSAGE
Minis mixeurs (4 pièces)	8 assiettes.