

SUJET N° 11

VOUS DEVEZ REALISER LES PREPARATIONS SUIVANTES :

Aile de volaille avec suprême sauce chasseur, pommes sautées à cru

4 personnes

Tarte citron meringuée

8 personnes

Groupement EST	Session 2006	SUJET N°11
CAP CUISINE		Code examen :
Épreuve : EP2 Production culinaire	Durée : 4h30	Coeff.:10 Page 1/3

C.A.P. CUISINE

FICHE TECHNIQUE

NOM DE LA RECETTE		PRODIGE GROSIS DE DRESSAGE
AILE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR POMME SAUTEE A CRU		
DATE	nombre de convives	
	4 PERSONNES	
RESPONSABLE		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUE DE RÉALISATION
<u>ELEMENTS DE BASE</u>			<p>Apprêter les ailes de volailles, manchonner.</p> <p>Préparer les éléments de la sauce chasseur ; échalotes ciselées, champignons émincés.</p> <p>Réaliser le fond brun P.A.I.</p> <p>Eplucher et tailler les pommes de terre.</p> <p>Sauter les morceaux de volaille.</p> <p>Sauter les pommes de terre à cru.</p> <p>Confectionner la sauce chasseur - retirer les ailes, pincer si nécessaire, ajouter les champignons, les échalotes, flamber, déglacer vin blanc et terminer avec le fond lié. - réduire et rectifier l'assaisonnement.</p> <p>Dresser et envoyer.</p>
Aile de volaille de	Pce	4	
0,180 pce (PAI)			
Poivre moulu	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
Beurre	Kg	0,025	
Farine	Kg	0,025	
<u>SAUCE</u>			
Champignon de Paris	Kg	0,150	
Echalotes	Kg	0,030	
Vin blanc	L	0,100	
Cognac	L	0,050	
Fond de veau (PAI)	L	0,500	
<u>POMMES SAUTEES A CRU</u>			
Pommes de terre	Kg	1,200	
Beurre	Kg	0,030	
Huile	L	0,050	
Persil	Botte	1/6	
<u>FINITION SAUCE</u>			
Cerfeuil	Botte	1/8	
Estragon	Botte	1/8	
Persil	Botte	1/8	

NECESSAIRE POUR LA RÉALISATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calottes, sautoir, poêle, plaques à débarrasser	Plat long, plat rond avec papier dentelle

ACADEMIE DE
ETABLISSEMENT :

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE

FEUILLE TECHNIQUE

INTITULE

TARTE CITRON MERINGUEE

PHOTO et PROPOS DE DRESSAGE

Code titre

Nombre couverts

8 COUVERTS

RESPONSABLE

DENREE

UNITE

QUANTITE

TECHNIQUES DE REALISATION

PATE SABLEE
SUCREE

Farine	Kg	0,250
Beurre	Kg	0,125
Œuf	Pce	1
Sucre semoule	Kg	0,100
Sel fin	Kg	pm

CREME AU CITRON

Eau	L	0,050
Jus de citron	L	0,300
Œufs (jaunes)	Pce	3
Œufs	Pce	3
Zeste de citron	Kg	½
Beurre	Kg	0,080
Sel fin	Kg	PM
Sucre	Kg	0,150
Poudre à crème	Kg	0,025

MERINGUE
ORDINAIRE

Œufs (blancs)	Pce	3
Sucre semoule	Kg	0,100
Sel fin	Kg	PM

REALISER LA PATE SUCREE

ABAISSER ET FONCER LES CERCLES

CUIRE A BLANC LES FONDS

REALISER UN APPAREIL CITRON

- Réaliser l'appareil en mélangeant tous les éléments, cuire à feu doux en fouettant; donner une ébullition et verser la crème dans les fonds cuits à blanc.(si l'appareil est trop épais, détendre avec un peu d'eau ou de la crème fraîche bouillante)

REALISER UNE MERINGUE ORDINAIRE

FINITION DE LA TARTE

- décorer
- Passer au four

PRESENTER

MATERIEL DE PREPARATION

Tourtière, cercle, calotte,
russc

MATERIEL DE DRESSAGE

Plats ronds avec papier dentelle