

187	VERRINE PISTACHE / FRUITS DE SAISON	Nombre couverts 8							
DESCRIPTIF : verrine composée d'un biscuit pistache, d'une crème mousseline vanille et d'une compotée de fraises									
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles								
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total	
<p>1. BISCUIT PISTACHE Monter les 4 blancs, serrer avec le sucre, incorporer délicatement les 4 jaunes d'œufs, la farine, et les pistaches concassées Coucher sur plaque, cuire au four à 210° durant 7 minutes</p> <p>2. CREME MOUSSELINE Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide Réaliser une crème pâtissière. Ajouter la gélatine ramollie dans la pâtissière chaude, ainsi que le beurre en parcelles. Refroidir. Alléger avec la crème fouettée bien montée.</p> <p>3. GARNITURE Couper un salpicon de fraises Réserver quelques fraises pour la décoration. Ananas : salpicon, sauté, flambé au rhum.</p> <p>4. SIROP MENTHOLE Réaliser un sirop, infuser la menthe. Si l'ananas est utilisé. Sirop agrumes rhum</p> <p>5. MONTAGE Garnir la verrine en alternant le biscuit imbibé, la crème, le salpicon de fraises. Décorer avec demi-fraises, menthe et quelques pistaches concassées</p>	CREMERIE								
	Beurre doux	Kg		0,120					0,120
	Crème liquide	Litre		0,150					0,150
	Lait	Litre		0,30					0,30
	Œuf entier	Pièce	4						4
	Œuf jaune	Pièce		3					3
	FRUIT								
	Ananas	Kg			0,600				0,600
	Orange	Kg				0,100			0,100
	Citron jaune	kg				0,050			0,050
	ou								
	Fraise	Kg			0,400				0,400
	Menthe	Botte			¼	Pm	1/5		½
	ECONOMAT			0,125					
	Eau	Litre			2		0,25		0,25
	Farine	Kg			0,020				0,125
	Gélatine 2 gr	Feuille	0,050						2
	Maïzena	Kg							0,020
	Pistache émondée	Kg	0,125	0,120				0,050	0,100
	Rhum/ Gd Marnier	Litre				0,05	0,05		0,10
Sucre semoule	Kg					0,125		0,370	
DRESSAGE : 8 VERRINES									

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication Disposition prises par le candidat

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR HOTELLERIE RESTAURATION, OPTION B.

ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES : EPREUVE PRATIQUE DE GENIE CULINAIRE.

Phase 1 : Conception, Organisation	30 minutes	Coef 0.5
Phase 2 : Réalisation	3 heures	Coef 1
Phase 3 : Evaluation du travail des commis		Coef 0.5
Phase 4 : Présentation dégustation du travail du candidat		Coef 0.5

Sujet n°187

Partie n° 1 : Conception, organisation (30 minutes)

Sur le document en annexe n° 1a, vous devez :

1) Indiquer le nom du plat de conception que vous avez choisi de réaliser, en utilisant des produits figurant dans la liste "PANIER".

Vous indiquerez votre sélection en rayant sur cette liste les denrées dont vous n'avez pas besoin.

2) Compléter le tableau d'ordonnement des tâches en annexe 1b en indiquant :

- Les principales phases techniques de votre plat
- Le temps imparti à chaque phase des 2 plats
- L'organisation horaire.

Partie n° 2 : Réalisations culinaires

1) Le plat imposé et son évaluation : Fiche technique fournie en annexe 2

Vos deux commis réaliseront en autonomie, sous votre responsabilité, le plat suivant pour 8 couverts :

VERRINE PISTACHES ET FRUITS DE SAISON

Qui sera dressé de la manière suivante :

A l'assiette

Vous analyserez en présence du jury, et à l'heure qui vous sera indiquée, le plat réalisé par vos commis. Vous conduirez cette analyse en utilisant le document en annexe 3

2) Vous réaliserez le plat de conception que vous avez créé en utilisant les denrées que vous avez choisi dans le panier. Vous devez obligatoirement mettre en oeuvre les 3 techniques suivantes :

1. REALISER UN RAGOUT A BRUN

2. GARNITURE A BASE DE FEUILLE DE BRICK

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE SEMOULE

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
Plat Imposé : VERRINE PISTACHES ET FRUITS DE SAISON																				
1.1 Réaliser le biscuit																				
1.2 Cuire le biscuit																				
1.3 Réaliser la crème pâtissière. Ajouter la gélatine et le beurre																				
1.4 Eplucher , tailler les fruits																				
1.5 Cuire le sirop																				
1.6 Terminer la crème mousseline																				
1.7 Détailler le biscuit																				
1.8 Garnir les verrines																				
1.9 Décorer et envoyer																				
Plat de conception :																				
2.1																				
2.2																				
2.3																				
2.4																				
2.5																				
2.6																				
2.7																				
2.8																				
2.9																				

Légende chef : Commis 1 : Commis 2 : Préliminaire : Phase technique : Cuisson : Autres :