

131	<b>VERRINE FRAISES KIWIS CRAQUANT A L'ORANGE</b>						<b>Nombre couverts 8</b>
<b>DESCRIPTIF :</b> Verre composé d'un bavaois aux fraises , d'un biscuit cuillère , d'un salpicon de kiwis. La verrine est accompagné de tuiles dentelles à l'orange.							
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	<b>Denrées par phases essentielles</b>						
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>biscuit</b>	<b>bavaois</b>	<b>montage</b>	<b>tuiles</b>	<b>Total</b>
<p><b>1. BISCUIT CUILLERE</b> Monter les blancs en neige, serrer au sucre semoule Ajouter délicatement en une fois les jaunes, le mélange farine/fécule tamisé. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Coucher sur plaque. Marque en cuisson à four chaud 180°</p> <p><b>2. BAVAROIS FRAISE</b> Coller la purée de fraises à la gélatine ramollie Monter la crème et l'incorporer à la pulpe de fraises froide mais non prise.</p> <p><b>3. MONTAGE</b> Réaliser un sirop avec le sucre semoule, eau et alcool de fruit rouge pour imbiber le biscuit. Détailler le salpicon de kiwis Monter de façon harmonieuse et régulière les verrines en couches avec : kiwis, biscuit et bavaois Réserver au frais</p> <p><b>4. TUILE DENTELLE</b> Mélanger dans cet ordre : jus d'orange, sucre semoule, beurre fondu froid, farine et amandes effilées Couler uniformément sur plaque recouvert de Silpalt Cuire à 180°. Après cuisson laissez refroidir et casser ensuite.</p>	<p><b>CREMERIE</b> Beurre Crème liquide Œufs blancs Œuf jaune</p> <p><b>LEGUMERIE</b> Fraise Kiwi</p> <p><b>ECONOMAT</b> Sucre semoule Farine Fécule Amande effilée Gélatine</p> <p><b>SURGELE</b> Purée de fraise</p> <p><b>CAVE</b> Jus d'orange Alcool fruit rouge</p> <p><b>DIVERS</b> Eau</p>	<p>Kg Litre Kg kg</p> <p>Kg pièce</p> <p>Kg Kg Kg Kg feuille</p> <p>kg</p> <p>Litre Litre</p> <p>Litre</p>	<p>0,160 0,150</p> <p>0,150 0,050 0,075 0,075</p> <p>0,500</p> <p></p>	<p>0,35</p> <p></p> <p>0,100</p> <p>2</p> <p>0,500</p> <p></p> <p>0,05</p> <p>0,200</p>	<p>0,075</p> <p></p> <p>0,150 6+1</p> <p>0,125 0,030 0,075</p> <p>0,050</p>	<p>0,075 0,35 0,160 0,150</p> <p>0,150 7</p> <p>0,450 0,105 0,075 0,075 2</p> <p>0,500</p> <p>0,050 0,05</p> <p>0,200</p>	
<b>DRESSAGE : 2 PORTIONS AU VERRE, DECOR LIBRE 6 PORTIONS EN RAMEQUINS</b>							

**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°131

#### **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 FRAISE KIWIS – CRAQUANT A L'ORANGE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**En verrine**

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.FILETER LES SOLES**

**2. REALISER UNE SAUCE EMULSIONNEE CHAUDE**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE D'ARTICHAUT**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

Date :  
Matin / Soir <sup>(1)</sup>

N° de candidat :

N° du sujet traité : 131

Annexe  
n°1a

Nom du plat de conception <sup>(2)</sup> :

4 Couverts

<sup>(1)</sup> : Entourez la mention valide. <sup>(2)</sup> : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
<b>POISSONNERIE</b>		
Crevette décortiquée	Kg	0,100
Filet de saumon sans peau	Kg	0,100
Sole filet de 0,500 kg	Kg	1
<b>CREMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,50
Œuf	Pièce	3
Parmesan bloc	Kg	0,050
<b>LEGUMERIE</b>		
Artichaut Camus (4)	Kg	1,2
Carotte	Kg	0,200
Céleri rave	Kg	0,250
Champignon de Paris	Kg	0,250
Citron vert	Kg	0,050
Courgette	Kg	0,200
Echalote	Kg	0,150
Epinard	Kg	0,100
Fenouil bulbe	Kg	0,250
<b>ECONOMAT</b>		
Chapelure blanche	Kg	0,200
Farine	Kg	0,100
Fond brun lié	Kg	0,050
Huile d'olive	Litre	0,250
Riz basmati	Kg	0,150
<b>CAVE</b>		
Jus d'orange	Litre	0,10
Vin blanc	Litre	0,150
Vin rouge	Litre	0,20

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

*Rayer les denrées non utilisées*

PHASES TECHNIQUES	Temps	10'	20'	30'	40'	50'	1H	10'	20'	30'	40'	50'	2H	10'	20'	30'	40'	50'	3H	
<b>Plat Imposé : VERRINE FRAISE KIVI CRAQUANT A L'ORANGE</b>																				
1.1 Réaliser le biscuit cuillère																				
1.2 Cuire le biscuit																				
1.3 Réaliser le bavarois fraise																				
1.4 Détailler les kivis																				
1.5 Réaliser le sirop																				
1.6 Réaliser le montage des verrines																				
1.7 Réaliser les tuiles dentelles																				
1.8 Terminer le décor des verrines																				
1.9 Dresser, envoyer																				
<b>Plat de conception :</b>																				
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 :