

167	BROWNIE AUX PISTACHES ET POIRE POCHEE AUX EPICES	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF : Gâteau au chocolat et aux pistaches torréfiées, servi avec une poire pochée au vin blanc doux épicié. Accompagné d'une sauce réalisée à partir du sirop de pochage réduit et légèrement crémé.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. Réaliser l'appareil à brownie Beurrer les cercles individuels et les poser sur plaque avec du papier sulfurisé Torréfier les pistaches à sec dans une poêle 2 à 3 minutes Fondre le chocolat avec le beurre au bain marie. Lisser Blanchir les œufs et le sucre Ajouter le mélange beurre et chocolat tiédi Tamiser la farine, le cacao et la levure. Incorporer à la masse et mélanger. Parfumer avec la vanille, ajouter les pistaches Mouler et cuire à 180°. /20 mn Refroidir sur grille sans démouler</p> <p>2. Pocher les poires Porter à ébullition un sirop, le vins blanc, la cannelle, la badiane et le zeste d'orange blanchi. Laisser infuser 10 mn Eplucher les poires, , citronner. Pocher entières, refroidir. Chinoiser le sirop.</p> <p>3. Réaliser la sauce Réduire le sirop à consistance nappante. Décuire avec la crème fraîche. Refroidir.</p> <p>4. Dresser Saupoudrer les brownies de sucre glace. Dressage libre</p>	CREMERIE							
	Beurre doux	Kg	0,300					0,300
	Crème UHT	Litre			0,10			0,10
	Œuf	Pièce	4					4
	LEGUMERIE							
	Citron jaune	Kg		0,080				0,080
	Orange	Kg		0,150				0,150
	Poire	Kg		1,2				1.2
	ECONOMAT							
	Badiane	Kg		0,010				0,010
	Cacao poudre	Kg	0,060					0,060
	Cannelle bâton	Kg		1				1
	Couverture noire	Kg	0,300					0,300
	Farine	Kg	0,100					0,100
	Levure chimique	Kg	0,005					0,005
	Pistache mondée	Kg	0,100					0,100
	Sucre glace	Kg				0,050		0,050
	Sucre semoule	Kg	0,200	0,350				0,550
	Vanille extrait	Litre	Pm					Pm
	Vin blanc doux	Litre		0,35				0,35
Eau	Litre		0,40				0,40	
DRESSAGE : 8 ASSIETTES								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation Dégustation Qualité des commentaires Pertinence de l'analyse Qualité de la communication Disposition prises par le candidat</p>
--

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°167

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 :

BROWNIE AUX PISTACHES ET POIRE POCHEE AUX EPICES

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. FARCIR LES SUPRÊMES DE VOLAILLE

2. REALISER UNE SAUCE CRUSTACES

3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE POIVRONS

Vous dresserez impérativement :

A l'assiette

Date :
Matin / Soir ⁽¹⁾

N° de candidat :

N° du sujet traité : 167

Annexe
n°1a

Nom du plat de conception ⁽²⁾ :

4 Couverts

⁽¹⁾ : Entourez la mention valide. ⁽²⁾ : A remplir par le candidat

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
BOUCHERIE		
Chorizo	Kg	0,150
Crépine	Kg	0,250
Suprême pintadeau (125g)	Kg	0,600
POISSONNERIE		
Crabe vert	Kg	0,400
CREMERIE		
Beurre	Kg	0,250
Crème fraîche	Kg	0,20
Lait	Litre	0,150
Œuf	Pièce	4
LEGUMERIE		
Ail	Kg	0,100
Aubergine	Kg	0,300
Carotte	Kg	0,200
Cerfeuil	Botte	¼
Courgette	Kg	0,350
Echalote	Kg	0,120
Estragon	Botte	¼
Oignon gros	Kg	0,400
Persil plat	Botte	0,030
Poivron rouge	Kg	0,500
Tomate grosse	Kg	0,400
ECONOMAT		
Farine	Kg	0,050
Feuille de Brick	Pièce	5
Fond brun lié	Kg	0,050
Fumet de poisson	Kg	0,030
Huile d'olive	Litre	0,15
Miel d'acacia	Kg	0,100
Pain de mie	Kg	0,100
CAVE		
Cognac	Litre	0,10
Vin blanc	Litre	0,30
<i>Les épices courants à disposition : thym, laurier, safran, badiane, curry, gingembre, cumin et autres épices, sucre, farine, huiles, vinaigres, concentrée de tomate.</i>		

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION

Pièce principale :

Fonds / Sauces :

Garnitures :

Finitions :

Croquis du dressage (facultatif)



Rayez 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	
1.1	Beurrer les cercles																			
1.2	Torrifier les pistaches																			
1.3	Réaliser l'appareil à brownie																			
1.4	Marquer le sirop en cuisson																			
1.5	Pocher les poires																			
1.6	Réduire le sirop																			
1.7	Terminer la sauce																			
1.8	dresser																			
1.9																				

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 :