

226	<b>QUICHE AUX EPINARDS ET MOULES BEURRE CREMEUX GINGEMBRE CITRON VERT</b>						<b>Nombre couverts 8</b>
<b>DESCRIPTIF :</b> Fond de pâte brisée, garni de moules cuites à la marinière et d'épinards sautés à cru et d'une crème prise. Ces quiches seront accompagnées d'un beurre blanc émulsionné parfumé au gingembre et citron vert.							
<b>PROGRESSION DU TRAVAIL</b>	Denrées par phases essentielles						
	<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>pâte</b>	<b>garniture</b>	<b>Cr. Prise</b>	<b>beurre</b>	<b>Total</b>
<b>1. PATE BRISEE</b> Réaliser la pâte brisée, foncer deux cercles. Réserver au frais.	<b>POISSONNERIE</b> Moule de Bouchot	Kg		1			1
<b>2. GARNITURE</b> Cuire les moules à la marinière, décortiquer. Equeuter et laver les épinards. Sauter au beurre avec une demi-gousse d'ail. Egoutter et refroidir les épinards. Concasser si nécessaire	<b>CREMERIE</b> Beurre doux Emmental râpé Crème liquide Lait Œuf (jaune) Œuf entier	Kg Kg Litre Litre Pièce Pièce	0,125    1+1	0,050 0,080    3	0,20 0,20	0,150 0,05	0,325 0,080 0,25 0,20 2 3
<b>3. CREME PRISE</b> Réaliser l'appareil à crème prise	<b>LEGUMES FRUITS</b> Ail gousse Citron vert Echalote Epinard Gingembre frais Persil plat	Kg Kg Kg Kg Kg Botte		0,010  0,100 0,500  0,10		0,050 0,050	0,010 0,050 0,150 0,500 0,020 0,10
<b>4. MONTAGE ET CUISSON</b> Garnir les fonds de tarte de façon harmonieuse Ajouter l'emmental haché Cuire à 180°C. Dorer pendant la cuisson. Lustrer au dressage	<b>ECONOMAT</b> Farine Eau Piment d'Espelette Sel fin	Kg kg Kg Kg	0,250 0,050  Pm		Pm	Pm	0,250 0,050 Pm Pm
<b>5. BEURRE EMULSIONNE</b> Zester le citron vert à la micro-plane. réserver Réduire le jus de citron vert et la cuisson de la marinière Crémer et réduire Emulsionner au beurre Parfumer au gingembre.	<b>CAVE</b> Vin blanc	litre		0,15			0,15
<b>DRESSAGE : 2 PLATS RONDS</b>							

<b>Critères d'évaluation du plat imposé</b>
---

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

**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°226**

**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 :

**QUICHE AUX EPINARDS ET MOULES  
BEURRE CREMEUX GINGEMBRE CITRON VERT**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**AU PLAT**

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 œuvre les 3 techniques suivantes :

**1. APPLIQUE DEUX CUISSONS AUX COQUELETS**

**2. REALISER UN JUS D'ECREVISSES**

**3. REALISER UNE GARNITURE A BASE DE POMME DE TERRE**

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	
1.1 Réaliser la pâte brisée																				
1.2 Abaisser, foncer les cercles																				
1.3 Cuire les moules à la marinère																				
1.4 Sauter les épinards																				
1.5 Réaliser l'appareil à crème prise																				
1.6 Garnir et cuire les quiches																				
1.7 Réaliser la réduction du beurre blanc																				
1.8 Emulsionner et terminer le beurre blanc																				
1.9 Dresser 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 :