

181	TARTE AU CHOCOLAT CARAMEL – CREME ANGLAISE VANILLE	Nombre couverts 8						
<b>DESCRIPTIF :</b> fond de tarte en pâtes sablée sucrée cuit à blanc, garni d'une ganache et d'un caramel décuit à la crème et émulsionné au beurre demi-sel. Les tartes sont accompagnées d'un crème anglaise à la vanille.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p><b>1. PATE SABLEE SUCREE</b> Réaliser une pâte brisée sucrée. Reposer au frais. Foncer deux cercles de 18 cm. Bloquer au grand froid 20 à 30 mn. Cuire à blanc 170° 10-15mn</p> <p><b>2. CARAMEL DECUIT</b> Réaliser un caramel, décuire à la crème et débarrasser. Ajouter le beurre demi sel pommade au caramel tiède. Emulsionner. Verser dans les fonds de tarte précuits. Bloquer en cellule</p> <p><b>3. GANACHE</b> Porter à ébullition la crème, verser sur le chocolat, ajouter le beurre pommade, lisser la ganache. Couler dans les fonds de tarte déjà garnis de caramel. Bloquer si nécessaire</p> <p><b>4. CREME ANGLAISE</b> Réaliser une crème anglaise vanille.</p>	<p><b>CREMERIE</b> Beurre doux Beurre demi-sel Crème liquide Lait Œuf jaune Œuf entier</p> <p><b>ECONOMAT</b> Amande poudre Chocolat noir Eau Farine Sel fin Sucre glace Sucre semoule Vanille gousse</p>	<p>Kg Kg Litre Litre Pièce kg  Kg Kg Litre Kg Kg Kg Kg Kg pièce</p>	<p>0,125    0,040  0,025  0,200 0,060  1/2</p>	<p> 0,05 0,05    0,05  0,150</p>	<p>0,050  0,200   0,250     0,040</p>	<p>   0,25 3      0,040 1/2</p>		
<b>DRESSAGE : 2 PLATS RONDS</b>								

Annexe 3

<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°181**

**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 :

**TARTE AU CHOCOLAT CAMEL – CREME ANGLAISE VANILLE**

Qui sera dressé de la manière suivante :

**Plat rond**

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 ROUGETS**

**2. REALISER UN BEURRE EMULSIONNE AROMATISE**

**3. REALISER UNE GARNITURE AVEC UN LEGUME DE SAISON**

Vous dresserez impérativement :

**A l'assiette**

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

N° de candidat :

N° du sujet traité :

Annexe  
n°1a

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

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

PANIER (DENREES DISPONIBLES)	UNITE	QUANTITE
<b>BOUCHERIE</b>		
Coppa	Kg	0,100
<b>POISSONNERIE</b>		
Arêtes de poisson maigre	kg	0,400
Rouget barbet (0,2 kg/pièce)	Kg	1
Encornet	Kg	0,300
<b>CREMERIE</b>		
Beurre	Kg	0,250
Crème liquide	Litre	0,25
Feuille de brick	Pièce	5
Mascarpone	Kg	0,100
Œuf	Pièce	4
Parmesan entier	Kg	0,080
<b>LEGUMERIE</b>		
Ail	Kg	0,020
Légume de saison :		
<b>SALSIFIS</b>	Kg	0,500
Ciboulette	Botte	1/5
Citron jaune	Kg	0,100
Courgette	Kg	0,300
Echalote	Kg	0,100
Fenouil	Kg	0,250
Oignon gros	Kg	0,200
Oignon nouveau ou grelot	Kg	0,150
Patate douce	kg	0,400
Poireau	kg	0,250
Pousse de soja	kg	0,150
Romarin frais	botte	1/5
Tomate garniture 0,080 kg	kg	0,300
<b>ECONOMAT</b>		
Huile d'olive	litre	0,20
Lentilles	kg	0,200
Macaroni	kg	0,150
Riz Carnaroli	kg	0,200
Olives noires	kg	0,050
<b>CAVE</b>		
Vin blanc	litre	0,10
Noilly prat	litre	0,10
Les épices courants à disposition : .		

DESCRIPTIF PROFESSIONNEL DU PLAT DE CONCEPTION
<u>Pièce principale :</u>
<u>Fonds / Sauces :</u>
<u>Garnitures :</u>
<u>Finitions :</u>
<u>Dressage (croquis facultatif)</u>

*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	
1.1 Réaliser la pâte sablée																				
1.2 Foncer les 2 cercles. Bloquer en cellule																				
1.3 Cuire les tartes à blanc																				
1.4 Cuire le caramel , décuire, ajouter le beurre demi-sel																				
1.5 Couler le caramel dans les fonds de tarte cuit à blanc. Bloquer																				
1.6 Réaliser une crème anglaise																				
1.7 Réaliser la ganache																				
1.8 Garnir et réserver au froid les tartes																				
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 :