

| 176 | TARTE CITRON MERINGUEE | | | | | | Nombre couverts 8 | |
|--|--|---|---|---|--|---|------------------------------|--|
| DESCRIPTIF : Tarte réalisée à partir d'une pâte sablée, garnie d'un appareil citron et décorée d'une meringue. | | | | | | | | |
| PROGRESSION DU TRAVAIL | Denrées par phases essentielles | | | | | | | |
| | Denrées | Unité | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Total |
| <p>1. PATE SABLEE Réaliser la pâte sablée. Réserver. Foncer, bloquer au froid avant cuisson Cuire à blanc les fonds de tarte à 170°.</p> <p>2. CREMEUX CITRON Laver les citrons, zester. Infuser les zestes hachés avec le sucre 20 mn. Bouillir 200 g de jus de citron. Verser sur les œufs et le sucre blanchis. Cuire à la nappe. Verser sur le beurre en pommade. Ajouter la gélatine ramollie Mixer au Bamix. Couler en tarte et réserver au froid au moins 30 mn en cellule avant de servir</p> <p>3. MERINGUE ET FINITION Cuire le sucre à 118° au petit boulé. Monter les blancs sans serrer progressivement dès que le sucre atteint 110 °. Au petit boulé, verser délicatement sur les blancs en neige. Serrer jusqu'à refroidissement. Incorporer quelques zestes hachés Décorer les tartes avec la meringue. Colorer à la salamandre.</p> | <p>CREMERIE Beurre Œuf Œuf blanc Œuf jaune</p> <p>LEGUMERIE Citron jaune Citron vert</p> <p>ECONOMAT Eau Farine Sel fin Sucre semoule Sucre glace Amande poudre Vanille extrait Gélatine</p> | <p>Kg Kg Kg Kg</p> <p>Kg Kg</p> <p>Kg Kg Kg Kg kg litre feuille</p> | <p>0,125 0,040</p> <p>0,200 Pm 0,075 0,025 Qs</p> | <p>0,280 0,250</p> <p>0,500</p> <p>0,200 0,200</p> <p>4</p> | <p>0,120</p> <p>0,100</p> <p>0,080 0,240</p> | | | <p>0,410 0,290 0,120</p> <p>0,500 0,100</p> <p>0,080 0,200 Pm 0,440 0,075 0,025 Qs</p> |
| DRESSAGE : 2 plats ronds | | | | | | | | |

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°176

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 CITRON MERINGUEE

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. POCHER LES FILETS A COURT MOUILLEMENT

2. REALISER UNE SAUCE VIN BLANC

4. REALISER UN RIZ PILAF

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' |

Plat Imposé : TARTE CITRON MERINGUEE

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1.1 Réaliser les pesées | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 Réaliser la pâte sablée – Foncer et bloquer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3 Infuser les zestes et le sucre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.4 Cuire à blancs les fonds de tarte | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5 Réaliser l'appareil citron | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6 Couler dans les fonds de tarte . réserver. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7 Cuire la meringue italienne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.8 Décorer et glacer 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 :