

175	TARTELETTES AUX FRAISES	Nombre couverts 8						
DESCRIPTIF :								
Fonds de tartelettes garnis d'une fine couche de crème d'amandes. Les tartes sont ensuite masquées de crème pâtissière et surmontées de fraises harmonieusement disposées.								
PROGRESSION DU TRAVAIL	Denrées par phases essentielles							
	Denrées	Unité	1	2	3	4	5	Total
<p>1. <u>PATE BRISEE SUCREE</u> Réaliser la pâte Brisée sucrée et réserver. Foncer 8 cercles à tartelette.</p> <p>2. <u>CREME D'AMANDES</u> Réaliser une crème d'amandes et à garnir à la poche les fonds de tartelette. Cuire les tarte au four à 180°.</p> <p>3. <u>CREME PATISSIERE</u> Réaliser la crème pâtissière</p> <p>4. <u>FINITIONS</u> Masquer les tartelettes de crème pâtissière. Disposer harmonieusement les fraises. Napper de nappage rouge</p> <p>5. <u>COULIS</u> Réaliser un sirop Mixer les fraises avec le sirop Passer au chinois</p>	CREMERIE							
	Beurre	Kg	0,150	0,100				0,250
	Lait	Litre			0,30			0,30
	Œuf entier	Pièce		1				1
	Œuf jaune	Pièce	1		3			4
	LEGUMERIE							
	Citron	kg					0,050	0,050
	Fraise	kg				0,500	0,250	0,750
	ECONOMAT							
	Eau	kg	0,06				Pm	Pm
	Farine	kg	0,300					0,300
	Nappage rouge	kg				0,100		0,100
	Poudre à flan	kg			0,040			0,040
	Poudre d'amandes	kg		0,100				0,100
	Sucre semoule	kg	0,030	0,100	0,060		0,050	0,240
	Vanille gousse	pièce			½			½
	Vanille liquide	kg		Pm				Pm
	Sel fin	kg		Pm				Pm
	CAVE							
	Rhum	litre		0,05				0,05
DRESSAGE : 1 plat de 6 + 2 assiettes								

Annexe 3

Critères d'évaluation du plat imposé

<p>Présentation</p> <p>Dégustation</p> <p>Qualité des commentaires</p> <p>Pertinence de l'analyse</p> <p>Qualité de la communication</p> <p>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°175

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 :

TARTELETTES AUX FRAISES

Qui sera dressé de la manière suivante :

Plat et 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. SAUTER UN MAGRET DE CANARD

2. SAUCE A BASE DE GASTRIQUE

3. GARNITURE A BASE DE POLENTA

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 : TARTELETTES AUX FRAISES

1.1	Réaliser la pâte brisée sucrée, réserver																			
1.2	Réaliser la crème d'amandes																			
1.3	Abaisser, fonder les tartelettes																			
1.4	Pré curie à blanc les tartelettes																			
1.5	Terminer la cuisson avec la crème d'amandes																			
1.6	Réaliser la crème pâtissière																			
1.7	Réaliser le coulis																			
1.8	Monter et décorer les tartelettes																			
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 :