

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°16

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

A l'aide de la fiche technique jointe, vous devez réaliser, pour quatre personnes :

BLANQUETTE D'AGNEAU AU LAIT DE COCO, PURÉE DE FRUITS À PAIN, CONCOMBRES ET OIGNONS GLACÉS

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : BLANQUETTE D'AGNEAU AU LAIT DE COCO, PURÉE DE FRUITS À PAIN, CONCOMBRES ET OIGNONS GLACÉS	4 couverts	SUJET N°
		16

Descriptif : Morceaux d'épaule d'agneau pochés dans un bouillon de légumes, accompagnés de concombres tournés, de petits oignons glacés et d'une purée de fruits à pain.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<p>A. BLANQUETTE D'AGNEAU Parer et portionner les morceaux. Blanchir la viande. Écumer. Tailler dans la longueur les carottes, réaliser un bouquet garni, clouter l'oignon. Ajouter la garniture aromatique et cuire. Cuire un roux blanc. Au terme de la cuisson, réserver la viande au bain-marie. Réaliser 0,5 l de velouté avec 0,4 l de fonds de cuisson et 0,1 l de lait de coco. Terminer la liaison de la sauce. Rectifier l'assaisonnement, verser sur la viande.</p> <p>B. LÉGUMES GLACÉS Tourner le concombre et glacer à blanc. Glacer à blanc les petits oignons.</p> <p>C. PURÉE DE FRUITS À PAIN Cuire à l'anglaise les fruits à pain. Passer au moulin à légumes. Réaliser et mettre au point la purée.</p> <p>D. FINITION Ciseler la cébette. Parsemer sur la blanquette au dressage.</p>	<p>BOUCHERIE Épaule d'agneau désossée Kg 1</p> <p>CRÉMERIE Crème UHT L 0,050 Beurre Kg 0,040 0,050 0,050 Œuf pce 1 Lait L 0,25</p> <p>LÉGUMERIE Carotte Kg 0,100 Oignon Kg 0,080 Poireau Kg 0,080 Céleri branche Kg 0,050 Thym, laurier bte PM Concombre pce 0,5 Fruits à pain Kg 0,800 Cébette bte 1/8</p> <p>ÉCONOMAT Farine Kg 0,040 Lait de coco bte 0,200 Sucre semoule Kg pm Sel fin Kg pm pm pm Poivre Kg pm pm pm Clou de girofle pce 1</p> <p>SURGELÉ Oignon grelot Kg 0,100</p>	<p>1,000</p> <p>0,050</p> <p>0,140</p> <p>1</p> <p>0,25</p> <p>0,100</p> <p>0,080</p> <p>0,080</p> <p>0,050</p> <p>PM</p> <p>0,5</p> <p>0,800</p> <p>1/8</p> <p>0,040</p> <p>0,200</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>pm</p> <p>1</p> <p>0,100</p>						
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								