

# 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**

# BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

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

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><b>A. BLANQUETTE D'AGNEAU</b>                      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>B. LÉGUMES GLACÉS</b>                      Tourner le concombre et glacer à blanc.                      Glacer à blanc les petits oignons.</p> <p><b>C. PURÉE DE FRUITS À PAIN</b>                      Cuire à l'anglaise les fruits à pain.                      Passer au moulin à légumes.                      Réaliser et mettre au point la purée.</p> <p><b>D. FINITION</b>                      Ciseler la cébette.                      Parsemer sur la blanquette au dressage.</p>	<b>BOUCHERIE</b>								
	Épaule d'agneau désossée	Kg	1						1,000
	<b>CRÉMERIE</b>								
	Crème UHT	L	0,050						0,050
	Beurre	Kg	0,040	0,050	0,050				0,140
	Œuf	pce	1						1
	Lait	L			0,25				0,25
	<b>LÉGUMERIE</b>								
	Carotte	Kg	0,100						0,100
	Oignon	Kg	0,080						0,080
	Poireau	Kg	0,080						0,080
	Céleri branche	Kg	0,050						0,050
	Thym, laurier	bte	PM						PM
	Concombre	pce		0,5					0,5
	Fruits à pain	Kg			0,800				0,800
	Cébette	bte				1/8			1/8
	<b>ÉCONOMAT</b>								
	Farine	Kg	0,040						0,040
	Lait de coco	bte	0,200						0,200
	Sucre semoule	Kg		pm					pm
	Sel fin	Kg	pm	pm	pm				pm
	Poivre	Kg	pm	pm	pm				pm
	Clou de girofle	pce	1						1
	<b>SURGELÉ</b>								
Oignon grelot	Kg		0,100					0,100	
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.									