BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : PAIN PERDU BRIOCHÉ, POIRE POCHÉE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ	4 couverts	SUJET N° 1

Descriptif : Tranches de brioche trempées dans un appareil à crème prise puis sautées au beurre clarifié, accompagnées de poires pochées dans un sirop parfumé au gingembre, servies avec un caramel au beurre salé et une crème Chantilly.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

A. BRIOCHE PERDUE
Réaliser l'appareil à crème prise sucrée, tremper les tranches de brioche juste avant cuisson, sauter au beurre clarifié, réserver. Pour l'envoi, parer et détailler en triangle.

B. POIRES POCHÉES
Eplucher, couper en deux dans la longueur les poires, épépiner, citronner, réserver. Réaliser un sirop parfumé avec du gingembre finement émincé, une julienne d'écorce de citron et une brunoise de zestes d'orange.
Pocher les demi-poires dans ce sirop.
En fin de cuisson, réserver, détailler chaque demi-poire en éventail.

C. CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Réaliser un caramel clair, décuire au jus d'orange, réduire légèrement, monter le caramel au beurre salé.

D. CRÈME CHANTILLY
Réaliser une crème Chantilly, parfumer à la vanille.

E. FINITION
Mettre au point le nappage blond, lustrer les poires et dresser le dessert à l'assiette selon votre convenance.

DENRÉES

NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES A	B	C	D	E	Total
CRÉMERIE							
Lait	L	0,25					0,25
Jaune d'œuf PAI	Kg	0,050					0,050
Œuf	p	1					1
Beurre	Kg	0,100					0,100
Beurre demi-sel	Kg			0,025			0,025
Crème liquide	L				0,200		0,200
LÉGUMERIE							
Poire	p		2				2
Citron	p		1		pm		1
Gingembre	Kg		0,020				0,020
Orange	p		0,5	0,5			1
ÉCONOMAT							
Sucre semoule	Kg	0,050	0,250	0,100			0,400
Sucre glace	Kg				0,040		0,040
Vanille liquide	L				pm		pm
Nappage blond	Kg					0,100	0,100
DIVERS							
Brioche tranchée	tr	4					4
Eau	L		0,5	pm		pm	0,5

Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.