

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°23

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**BROCHETTE DE PORC À L'ANANAS, SAUCE AIGRE
DOUCE AU GINGEMBRE, CROQUETTES DE PATATES
DOUCES À LA VANILLE**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : BROCHETTE DE PORC À L'ANANAS, SAUCE AIGRE DOUCE AU GINGEMBRE, CROQUETTES DE PATATE DOUCE	4 couverts	SUJET N°
		23

Descriptif : Brochette à base d'échine de porc et ananas, sautée, servie avec une sauce aigre douce au miel et gingembre, accompagnée de croquettes de patate douce à la vanille et d'oignons grelots glacés à brun.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<p><u>A. BROCHETTE</u> Parer si nécessaire, détailler des cubes réguliers de 30 g environ. Mettre à mariner 1 heure. Détailler des cubes d'ananas de 3 cm de côté. Monter les brochettes en alternant le fruit et la viande. Sauter.</p> <p><u>B. MARINADE</u> Hacher le gingembre et l'ail. Mélanger au miel et la sauce soja.</p> <p><u>C. SAUCE AIGRE DOUCE</u> Réaliser une gastrique. Déglacer au jus d'ananas, réduire . Ajouter la marinade et le fonds brun de veau lié, réduire à nouveau. Passer au chinois. Réserver.</p> <p><u>D. GARNITURES</u> <u>Croquettes de patates douces</u> Cuire à l'anglaise dans du lait vanillé la patate douce. Dessécher, passer au moulin à légume. Dessécher à nouveau, lier avec 3 jaunes d'oeuf et ajouter le flocon de pommes de terre et le beurre en parcelles. Façonner les croquettes et les paner à l'anglaise. Frire à 160°C.</p> <p><u>Petits oignons grelots</u> Glacer à brun les petits oignons grelots surgelés.</p> <p><u>E. FINITION</u> Ciseler la cive. Dresser.</p>	<p><u>BOUCHERIE</u> Échine de porc</p> <p><u>CRÉMERIE</u> Beurre Œuf Lait</p> <p><u>LÉGUMERIE</u> Ail Ananas Cive Patate douce Gingembre</p> <p><u>ÉCONOMAT</u> Flocon pomme de terre Miel Sauce soja Fonds brun de veau lié Farine Vanille gousse Chapelure blanche Huile de friture Huile de tournesol Sel fin Poivre du moulin Sucre semoule Vinaigre de vin Jus d'ananas</p> <p><u>SURGELÉ</u> Petit oignon grelot</p> <p><u>DIVERS</u> Brochette bois 25cms</p>	<p>Kg 0,700</p> <p>Kg pce L</p> <p>Kg Kg btte Kg Kg</p> <p>Kg Kg L L Kg pce Kg L L Kg Kg Kg L L</p> <p>Kg</p> <p>pce 4</p>	<p>0,700</p> <p></p> <p>0,500</p> <p></p> <p>0,020 0,050</p> <p></p> <p>0,050</p> <p></p> <p>0,10 0,10 0,10 0,03 pm pm</p> <p></p> <p>0,020 0,02 0,10</p> <p></p> <p>0,100</p> <p></p> <p>4</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,080 5 0,5</p> <p></p> <p></p> <p>0,700</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,050 0,10 0,50 0,060 1 0,200 pm 0,01 pm pm pm pm</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>0,1</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>0,700</p> <p>0,080 5 0,5</p> <p>0,020 0,500 0,1 0,700 0,050</p> <p>0,050 0,050 0,10 0,50 0,060 1 0,200 pm 0,04 pm pm pm 0,020 0,02 0,10</p> <p>0,100</p> <p>4</p>			
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								