

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2014

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 4 juin 2014

SUJET N°6

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE, SAUCE CAMEL AU RHUM

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE, SAUCE CARAMEL AU RHUM						4 couverts	SUJET N° 6	
Descriptif : Fond de pâte Brisée cuite avec une crème d'amande, et garnie d'une crème ganache au chocolat, de suprêmes d'orange et de zestes confits. Une sauce caramel parfumée au rhum accompagne ce dessert.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					Total
			A	B	C	D	E	
<p><u>A. PÂTE BRISÉE</u> Abaisser et foncer 4 cercles à tartelette avec la pâte Brisée PAI. Piquer la pâte, reposer au frais.</p> <p><u>B. CRÈME D'AMANDES</u> Réunir dans une calotte le beurre pommade et le sucre. Ajouter l'oeuf et la poudre d'amandes. Parfumer avec l'extrait de vanille et le rhum. Étaler une fine couche de crème d'amandes dans les fonds de tartelette, cuire 15 à 20 minutes à 170 C. Refroidir en cellule.</p> <p><u>C. CRÈME GANACHE</u> Porter la crème à ébullition, verser sur les pistoles de chocolat, émulsionner, ajouter le beurre en pommade. Verser dans les tartelettes, reposer au frais.</p> <p><u>D. ORANGES</u> Prélever l'écorce des oranges à l'économe, tailler en julienne, blanchir 3 fois. Réaliser un sirop avec 10 cl d'eau et le sirop de grenadine. Confire les zestes 10 minutes dans ce sirop, égoutter. Lever les suprêmes d'orange. Disposer harmonieusement les suprêmes et les zestes confits sur la ganache refroidie.</p> <p><u>E. SAUCE CARAMEL</u> Réaliser un caramel brun, décuire avec la crème, ajouter le rhum, cuire 2 à 3 minutes. Refroidir</p>	<p><u>CRÈMERIE</u> Beurre Crème liquide Œuf Pâte Brisée PAI Farine</p> <p><u>LÉGUMERIE</u> Orange</p> <p><u>ÉCONOMAT</u> Chocolat 64% de cacao Extrait de vanille liquide Poudre d'amande Sirop de glucose Sirop de grenadine Sucre Farine</p> <p><u>CAVE</u> Rhum ambré</p>	<p>Kg L P Kg Kg</p> <p>P</p> <p>Kg L Kg Kg L Kg Kg</p> <p>L</p>	<p>0,050 0,040 0,10 1 0,350 0,050</p> <p>0,050</p> <p>0,100 pm 0,050</p> <p>0,050 0,10 0,080 0,050</p> <p>pm</p>	<p>0,040 0,10 0,08 0,020 0,10 0,080 0,03</p>	<p>0,090 0,18 1 0,350 0,050</p> <p>2</p> <p>0,100 0,050 0,10 0,130 0,050</p> <p>0,03</p>	<p>0,090 0,18 1 0,350 0,050</p> <p>2</p> <p>0,100 0,050 0,10 0,130 0,050</p> <p>0,03</p>		
<p><u>Dressage</u> : A l'assiette, à l'appréciation du candidat</p>								