

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du lundi 8 juin 2015

SUJET N°1

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

ÉCLAIR AUX FRUITS ET MASCARPONE À LA PISTACHE

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

ÉCLAIR AUX FRUITS ET MASCARPONE À LA PISTACHE		8 couverts		SUJET N°				
				1				
<p>Descriptif : Éclair garni d'un salpicon de pêches à la menthe, d'une crème légère au mascarpone à la pistache, de fraises émincées, saupoudré de sucre glace. Servir avec un coulis de fraises.</p>								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p>A. RÉALISER LA PÂTE A CHOUX Porter à ébullition l'eau, le beurre en parcelles, le sel. Ajouter la farine, puis dessécher la panade. Incorporer les oeufs progressivement. Coucher 8 éclairs de 15 cm de long, dorer puis cuire au four à 180°C.</p> <p>B. CRÈME MASCARPONE Foisonner la pâte à pistache et le mascarpone avec le sucre. Monter la crème puis incorporer à l'appareil mascarpone. Concasser les pistaches. Ajouter à la crème mascarpone.</p> <p>C. GARNITURE Égoutter les pêches au sirop. Réserver le sirop. Couper les pêches en salpicon. Ciseler la menthe. Laver, équeuter les fraises puis émincer.</p> <p>D. MONTAGE Ouvrir les éclairs en deux. Garnir avec le salpicon de pêches, la crème mascarpone et les fraises. Saupoudrer de sucre glace.</p> <p>E. COULIS DE FRAISES Mixer les fraises avec une partie du jus de pêche. Mettre au point.</p>	<p>CRÈMERIE Beurre Kg 0,080 Crème liquide L 0,250 Mascarpone Kg 0,150 Œufs Pce 6 Jaune d'œuf Pce 1</p> <p>LÉGUMERIE Fraises Kg 0,200 Menthe Btte 1/4</p> <p>ÉCONOMAT Farine Kg 0,125 Pâte de pistache Kg 0,050 Pêche au sirop kg 0,200 Pistache entière Kg 0,020 Sel Kg 0,005 Sucre glace Kg 0,050</p> <p>DIVERS Eau L 0,25</p>							
Dressage : Au plat sur papier dentelle+coulis en saucière								