

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

**SESSION 2015**

**ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"**

**Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES**

**SUJET N°3**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

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

**SABLÉ AUX FRUITS EXOTIQUES**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SABLÉ AUX FRUITS EXOTIQUES		4 couverts		SUJET N° <b>3</b>				
Descriptif : Disque de pâte sablée garni de crème d'amande aux zestes de citron vert, agrémenté d'une macédoine d'ananas et mangue rafraîchie dans un sirop au citron vert et au rhum, accompagné de crème anglaise au caramel et décoré de crème Chantilly.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p><b>A. SABLÉS (AMANDE)</b>                      Abaisser la pâte sablée (1,5 cm d'épaisseur).                      Beurrer 4 cercles de 75 mm de diamètre.                      Détailler 1 sablé par cercle. Plaquer.</p> <p><b>B. CRÈME D'AMANDE AUX ZESTES DE CITRON VERT</b>                      Prélever la peau du citron vert, tailler en fine julienne.                      Blanchir.                      Crémier le beurre et le sucre. Ajouter la poudre d'amande, la fécule de maïs puis l'oeuf.                      Lisser au fouet.                      Ajouter la julienne de zestes blanchie.                      À l'aide d'une poche à douille, garnir chaque cercle de crème d'amande sur 1 cm.                      Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes environ.                      Décercler à chaud, refroidir sur grille.</p> <p><b>C. MACÉDOINE DE FRUITS</b>                      Réaliser un sirop avec 0,10 l d'eau, le sucre et le jus de citron vert.                      Ajouter le rhum, refroidir.                      Tailler en macédoine l'ananas et la mangue.                      Ajouter dans le sirop, refroidir, égoutter.                      Dresser sur le sablé cuit.</p> <p><b>D. CRÈME ANGLAISE AU CAMEL</b>                      Porter le lait à ébullition.                      Caraméliser à sec le sucre. Décuire avec le lait bouillant, ajouter les jaunes, cuire à la nappe.                      Refroidir.</p> <p><b>E. FINITION</b>                      Monter une crème Chantilly ferme.                      Décorer à la poche.</p>	<p><b>CRÉMERIE</b>                      Beurre Kg 0,040 0,060                      Crème liquide L                      Jaunes pasteurisés Kg 0,020 0,015                      Lait entier L                      Œuf Pce</p> <p><b>LÉGUMERIE</b>                      Ananas Pce                      Citron vert Pce                      Mangue Pce</p> <p><b>ÉCONOMAT</b>                      Amande en poudre Kg 0,020 0,060                      Farine T55 Kg 0,050                      Fécule de maïs Kg                      Sel Kg pm                      Sucre glace Kg                      Sucre semoule Kg                      Levure chimique Kg 0,003</p> <p><b>CAVE</b>                      Rhum L</p>	<p>0,100 0,20 0,085 0,33 1 1/3 1/2 1/2 0,080 0,050 0,010 pm 0,020 0,180 0,003 0,01</p>	<p>0,20 0,050 0,33 1 1/3 1/2 1/2 0,020 0,070</p>	<p>0,20 0,050 0,33 1 1/3 1/2 1/2 0,020 0,070</p>	<p>0,100 0,20 0,085 0,33 1 1/3 1/2 1/2 0,080 0,050 0,010 pm 0,020 0,180 0,003 0,01</p>			
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat.								