

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°4

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**CHOUX PASSION,
SALPICON DE FRUITS EXOTIQUES,
COULIS ANANAS**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

CHOUX PASSION, SALPICON DE FRUITS EXOTIQUES ET COULIS ANANAS		4 couverts		SUJET N°				
				4				
Descriptif : Choux cuits avec un crumble, fourrés d'une crème pâtissière à la passion. Accompagner les 3 petits choux par personne d'un salpicon de fruits et d'un coulis ananas.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					Total
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
A. CRUMBLE Mélanger les ingrédients dans un cul de poule (beurre pommade). Abaisser entre deux feuilles (un à deux millimètres). Stocker au frais.	CRÉMERIE Beurre Crème liquide Lait Œuf Œuf (jaune)	Kg L L pce pce	0,075 	0,100 6 2	 0,08 0,10 2	 	0,175 0,08 0,10 6 2	
B. PÂTE A CHOUX Réaliser une pâte à choux. Coucher 3 petits choux par personne. Déposer sur chaque choux un disque de crumble. Cuire au four.	LÉGUMERIE Ananas Banane Citron Kiwi Mangue Menthe	Pce Kg Pce Pce Kg Btte	 	 	1/4 1/4 1/2 1 0,100 1/8	1/4 1/8	1/2 0,100 1/2 1 0,100 1/4	
C. CREME PÂTISSIERE PAI Chauffer le lait et la purée de passion. Réaliser une crème pâtissière. Refroidir rapidement. Monter une crème fouettée et l'incorporer à la crème pâtissière froide. Réserver au frais avant de garnir les choux.	ÉCONOMAT Cassonade Eau Farine Poudre à crème à chaud Sel Sucre semoule	Kg L Kg Kg Kg Kg	0,095 0,095 	 0,25 0,150 pm 0,010	 0,030 0,050	 0,10 0,050	0,095 0,35 0,245 0,03 pm 0,110	
D. SALPICON DE FRUITS Tailler le kiwi, la mangue, l'ananas, la banane en salpicon Ajouter un 1/2 jus de citron et 3 feuilles de menthe ciselées. Filmer au contact et réserver au frais.	SURGELÉS Purée passion	Kg	 	 	0,150	 	0,150	
E. COULIS ANANAS Réaliser un sirop et incorporer l'ananas en dès. Porter à ébullition, mixer et refroidir. Ciseler les feuilles de menthe et infuser dans le coulis.								
F. FINITIONS Garnir les choux de crème passion à l'aide d'une poche. Disposer 3 choux par assiette de façon harmonieuse. Disposer également le salpicon de fruits et le coulis.								
Dressage : A l'assiette, à l'appréciation du candidat								