

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mercredi 10 juin 2015

SUJET N°5

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**PARMENTIER DE MERLAN AUX COQUES,
SAUCE AU CIDRE**

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

PARMENTIER DE MERLAN AUX COQUES, SAUCE AU CIDRE		4 couverts		SUJET N° 5			
<p>Descriptif : Parmentier composé d'une écrasée de pomme de terre, de julienne de poireau et de merlan émietté, le tout monté en cercle et parsemé d'amandes effilées et torréfiées. Accompagné d'une sauce à base de réduction du jus de cuisson du merlan et de la marinère, de coques et d'aneth. Un fleuron à base de pâte feuilletée servira de décor.</p>							
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total	
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES				
			A	B	C		D
<p>A. BASE <u>Merlan :</u> Habiller, fileter, éliminer la peau des merlans, désarêter. Pocher à court-mouillement (fumet de poisson et cidre). Emietter le merlan.</p> <p><u>Coques :</u> Ouvrir les coques à la marinère avec une tige d'aneth. Filtrer et réserver le jus de la marinère. Décoquiller les coques.</p> <p>B. SAUCE Réunir le jus de cuisson du merlan avec la marinère. Réduire, crêmer, mettre au point. Monter au beurre, ajouter l'aneth haché et les coques.</p> <p>C. GARNITURE Tailler en julienne le poireau, étuver et crêmer en fin de cuisson. Réduire. Cuire les pommes de terre à l'anglaise. Egoutter, écraser à la fourchette, lier au beurre. Torréfier les amandes effilées. Détailler des fleurons en pâte feuilletée, cuire au four à 200°C.</p> <p>D. FINITION Monter le parmentier dans un cercle en alternant les couches d'écrasée de pomme de terre et du mélange poireau/merlan. Disposer une noisette de beurre sur chaque parmentier. Décercler et réchauffer au four à 160°C. Parsemer d'amandes effilées torréfiées et dresser aussitôt.</p>	<p>POISSONNERIE Coques Merlan (0,250 Kg)</p> <p>CREMERIE Beurre Crème liquide Jaune d'oeuf</p> <p>LEGUMERIE Aneth Echalote Blanc de poireau Pomme de terre Bintje</p> <p>ECONOMAT Amandes effilées Fumet de poisson réhydraté</p> <p>SURGELES pâte feuilletée</p> <p>CAVE Cidre brut Vin blanc</p>	<p>Kg Pce Kg L pce Btte Kg Kg Kg Kg L L</p>	<p>0,800 2 0,040 0,10 1 pm 0,080 0,400 0,700 0,20 1/8 0,15 0,05</p>	<p>0,040 0,10 0,050 0,020 1/8 0,400 0,700 0,020 1/8 0,15 0,05</p>	<p>0,150 0,200 1,000 0,125 0,080 0,400 0,700 0,020 0,200 0,125 0,150 0,050</p>		
<p><u>Dressage</u> : A l'assiette, à l'appréciation du candidat</p>							