

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
CUISINE  
Session 2017  
ÉPREUVE FINALE : CUISINE**

**ANNEXE 3**

**PLAT « B » : Votre conception du baba ou savarin**

Pour l'épreuve pratique de la finale, vous avez la possibilité de vous préparer sur le thème suivant :

**« Votre conception du baba ou savarin »**

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
<b>CRÈMERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
beurre doux	kg	0,100	abricot oreillon (boite 1/1)	Boite	0,25
crème liquide UHT 35% MG	Litre	0,30	amande effilée	kg	0,010
œuf	kg	0,125	angélique confite	kg	0,020
			bigarreau confit	kg	0,020
<b>CAVE</b>			farine type 45	kg	0,250
Grand-Marnier ou Cointreau	Litre	0,080	levure de boulanger	kg	0,020
kirsch	Litre	0,080	miel toutes fleurs	kg	0,025
rhum ambré	Litre	0,080	nappage abricot	kg	0,120
			raisin de Corinthe	kg	0,010
			sucre glace	kg	0,100
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>			sucre semoule	kg	0,400
citron jaune	kg	0,100	sel fin	Pm	
fraise	kg	0,080	vanille gousse	Pièce	1
framboise	kg	0,060			
groseille	kg	0,060			
kiwi	Pièce	2			
menthe	Botte	0,25			
orange	kg	0,400			
pomme Granny-smith	kg	0,100			
<b>SURGELÉ</b>					
abricot purée	kg	0,200			



Le dressage du dessert sera réalisé librement selon les moules et supports classiques et contemporains proposés par le centre

Aucun ingrédient, aucun support de dressage ne peut être amené par le candidat.

Le dessert est réalisé pour 6 personnes (portions individuelles ou non).

L'idée est d'avoir une approche plus contemporaine de ce dessert classique.

Vous devez réaliser une sauce d'accompagnement.