

**BTS Hôtellerie - Restauration session 2010 Option B : Art culinaire, art de la table et du service**

## ANNEXE n° 2

## FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	TIRAMISU FRAISES-FRAMBOISES							Base 8 personnes	Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Dessert à base de mascarpone allégé avec des blancs montés dressé avec des disques de biscuit inversé, des fraises, des framboises et un coulis de framboises. Le décor est à base de pralines roses et pistaches fraîches.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) BISCUIT INVERSÉ</b> - Monter les blancs d'oeufs, les serrer avec le sucre. - Incorporer délicatement les jaunes et la farine tamisée. - Coucher sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. - Cuire au four à 210 °C durant 7 min environ.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
		CRÉMERIE									
		Mascarpone	kg		0,320				0,320		
		Œuf (blanc d')	pce	4	4				8		
		Œuf (jaune d')	pce	4	4				8		
		LÉGUMERIE									
		Citron	pce			0,050			0,050		
		Fraise	kg			0,200			0,200		
		Framboise surgelée	kg			0,300	0,050		0,350		
<b>2) CRÈME A TIRAMISU</b> - Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume. - Ajouter le mascarpone. - Monter les blancs et les incorporer au mélange mascarpone/jaunes d'oeufs.		ÉCONOMAT									
		Farine	kg	0,125					0,125		
		Pistache fraîche	kg				0,040		0,040		
		Praline rose	kg				0,040		0,040		
		Sucre glace	kg			0,035			0,035		
		Sucre semoule	kg	0,125	0,080				0,205		
		Sel fin	kg	pm	pm				pm		
<b>3) GARNITURE</b> - Réaliser le coulis avec 0,200 kg de framboises. - Couper en deux les fraises.											
<b>4) FINITION</b> - Monter les verres en alternant les couches de biscuit, de tiramisu, de coulis et de fruits. - Verser le coulis de framboises. - Décorer.		DRESSAGE :					TOTAL DENRÉES				
		2 PORTIONS AU VERRE DECOR LIBRE					ASSAISONNEMENTS				
		6 PORTIONS EN "VERRE" A USAGE UNIQUE					COUT MATIÈRES				

### ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat