

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2014 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		CHOUX CHANTILLY AUX FRAISES							Base 8 personnes		Sujet n° 2	
DESCRIPTIF : Choux caramélisés garnis de crème chantilly et d'un salpicon de fraises, accompagnés d'un coulis de fruits rouges.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE À CHOUX : - Confectionner la pâte à choux. - Coucher 8 choux. - Dorer, cuire à 180°C. 2) CRÈME CHANTILLY : - Monter la crème Chantilly. - Incorporer le sucre glace et parfumer à la vanille. - Réserver au frais. 3) Caramel : - Réaliser un caramel. - Tremper le dessus des choux dans le caramel. - Laisser durcir. - Ouvrir les choux. 4) SAUCE : - Réaliser un coulis de fruits rouges. 5) MONTAGE : - Tailler les fraises en petits cubes réguliers. -Placer les fraises au fond des choux, puis garnir de crème Chantilly avec une poche munie d'une douille cannelée. 6) Finition : - Dresser librement sur assiette.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÉMERIE											
	Beurre	Kg	0,100						0,100			
	Crème liquide 35%	L		0,40					0,40			
	Œuf	pce	4						4			
	Œuf (jaune d')	pce	1						1			
	LÉGUMERIE											
	Citron	pce				0,5			0,5			
	Fraise	Kg				0,200	0,250		0,450			
	Menthe	botte					0,25		0,25			
	ÉCONOMAT											
	Eau	L	0,25		0,07				0,32			
	Extrait de vanille			pm					pm			
	Farine	Kg	0,150						0,150			
	Sel fin		pm						pm			
	Sucre semoule	Kg			0,250				0,250			
	Sucre glace	Kg		0,040			0,030		0,070			
DRESSAGE :					TOTAL DENRÉES							
À L'ASSIETTE					ASSAISONNEMENTS							
					COÛT MATIÈRES							

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

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