HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2015 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	**RIZ AU LAIT À LA VANILLE, TUILES AUX AMANDES, BANANE RÔTIE AUX ÉPICES**	Base 8 personnes	Sujet n° 9

DESCRIPTIF :
Riz rond cuit dans du lait vanillé puis lié aux jaunes d'œuf. Servi avec une banane rôtie aux épices et une tuile aux amandes.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) RIZ AU LAIT :
- Laver et blanchir le riz. Refroidir.
- Verser le riz en pluie dans le lait bouillant avec la vanille et une pincée de sel.
- Cuire au four à couvert à 160°C pdt 25 min.
- Blanchir les jaunes et le sucre (liaison).
- Incorporer la liaison au riz bouillant cuit puis recuire quelques instants.
- Mouler en ramequin et refroidir.

2) TUILE AUX AMANDES :
prévoir deux tuiles/pers
- Crémer le beurre et le sucre glace.
- Incorporer les blancs d'œufs progressivement puis la farine.
- Étaler sur plaque avec le dos d'une cuillère. Parsemer d'amandes concassées.
- Cuire au four à 200 °C jusqu'à coloration blonde.
- Laisser refroidir légèrement, mouler autour d'un rouleau ou plaque à tuile.

3) BANANE RÔTIE AUX ÉPICES
- Dans une sautoir, faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau. Ajouter les bananes coupées en deux, saupoudrer d'épices et colorer sur toutes les faces.
Flamber avec le rhum. Décanter. Déglacer avec le jus d'orange, réduire à nappe.

DENRÉES — PHASES ESSENTIELLES

NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	VALEUR PTHT
CRÉMERIE								
Beurre	Kg		0,050			0,050		
Lait	L	1,00				1,00		
Œuf (blanc d')	pce		4			4		
Œuf (jaune d')	pce	4				4		
FRUIT								
Banane	Pce			4		4		
Citron	Pce			0,5		0,5		
ÉPICERIE								
Amande concassée	Kg		0,050			0,050		
Cannelle	Kg			pm		pm		
Farine	Kg		0,050			0,050		
Gingembre moulu	Kg			pm		pm		
Riz rond	Kg	0,160				0,160		
Sel fin	Kg	pm				pm		
Sucre glace	Kg		0,050			0,050		
Sucre semoule	Kg	0,100		0,080		0,180		
Vanille (gousse de)	Pce	1				0,500		
CAVE								
Jus d'orange	L			0,25		0,25		
Rhum	L			0,05		0,05		

DRESSAGE :

Á L'ASSIETTE

TOTAL DENRÉES	
ASSAISONNEMENTS	
COÛT 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