

SUJET N°

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Blanquette de lotte safranée, laitues braisées, riz créole* (4 personnes)
- *Noisetier* (8 personnes)

Sujet national	Session 2009	SUJET
C.A.P CUISINE		
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 10
		page 1□/3□

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Blanquette de lotte safranée, laitues braisées, riz créole</i>	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Élément de base : - Queue de lotte	Kg	1	1. Dépouiller la lotte, désarêter et tronçonner.
Fumet de poisson - Arêtes de poissons - Poireaux - Oignons - Huile d'olive - Vin blanc sec	Kg Kg Kg L L	0,500 0,050 0,080 0,05 0,10	2. Décortiquer les crevettes. 3. Réaliser toutes les tâches préliminaires des légumes et les tailler. 4. Réaliser le fumet en utilisant les arêtes de lotte. 5. Blanchir les laitues.
Velouté - Beurre - Farine - Crème liquide - Safran	Kg Kg L Kg	0,030 0,030 0,10 0,001	6. Braiser les laitues. 7. Cuire le riz créole.
Garniture - Laitues - Carottes - Oignons - Ail - Bouquet garni - Couenne de porc - Fond de veau blanc lié - Assaisonnement - Beurre - Riz long	Pce Kg Kg Kg Pm Kg Kg Pm Kg Kg	4 0,080 0,080 0,010 1 0,100 0,070 Pm 0,080 0,200	8. Passer le fumet et pocher la lotte. 9. Après cuisson retirer les morceaux et les réserver. Réaliser le velouté. Rajouter le safran et la crème. Passer au chinois. Vérifier son onctuosité, sa couleur et son assaisonnement.
Finition - Crevettes bouquets - Persil plat - Pain baguette - Ail - Huile d'olive	Kg Botte Pce Kg L	0,250 1/4 1/5 0,010 0,02	10. Terminer et glacer les laitues braisées. 11. Détailler le pain en tranches. Sécher au four, frotter à l'ail et arroser les d'un filet d'huile d'olive. 12. Réunir la lotte et les crevettes avec le velouté et finir de mettre au point. 13. Dresser.

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russes, plaque à pâtisserie, couvercle, chinois, bain marie, bahuts	Platerie adéquate.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Noisetier	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Génoise - Farine - Sucre semoule - Œufs - Beurre - Papier cuisson	Kg Kg Pce Kg Pm	0,125 0,125 4 0,030 Pm	1. Réaliser les pesées, chemiser le moule à manqué pour 8. 2. Monter la génoise, garnir le moule et cuire. 3. Confectionner la crème pâtissière praliné, tamponner et réserver. 4. Confectionner le sirop et le parfumer. Refroidir. 5. Monter l'entremets : - retourner la génoise sur son moule. scier la en trois disques, puncher au fur et à mesure et garnir de crème pâtissière en montant l'entremets. - Passer un peu de crème pâtissière sur les bords de l'entremets pour coller les noisettes grillées. - Décorer au choix avec la pâte d'amandes verte et le sucre glace. Dresser sur plat
Crème pâtissière - Lait - Sucre semoule - Œufs (jaunes) - Farine - Pâte pralinée	L Kg Pce Kg Kg	0,50 0,120 4 0,065 0,080	
Sirop - Sucre semoule - Eau - Grand-Marnier	Kg L L	0,100 0,20 0,05	
Finition - Noisettes entières - Noisettes effilées - Sucre glace - Pâte d'amandes verte	Kg Kg Kg Kg	0,050 0,150 0,030 0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Moule à manqué pour 8 personnes, papier cuisson, cul de poule, russes, fouet à blanc,	Plat rond avec carton et papier dentelle