

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N° 10

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

A l'aide la fiche technique jointe, vous devez réaliser, pour quatre personnes :

**TARTE AUX MYRTILLES ET NOISETTES,
CRÈME ANGLAISE À L'ORANGE**

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : TARTE AUX MYRTILLES ET NOISETTES, CRÈME ANGLAISE À L'ORANGE		4 couverts		SUJET N°				
				10				
Descriptif : Tarte réalisée avec une pâte Brisée garnie de crème de noisettes, de myrtilles surgelées, lustrée au nappage blond, accompagnée d'une crème anglaise additionnée d'une julienne d'orange confite.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p><u>A. PÂTE BRISÉE</u> Réaliser la pâte Brisée, réserver au frais. Foncer le cercle, chiqueter. Garnir de crème de noisettes et de myrtilles. Cuire au four à 180°. Laisser refroidir.</p> <p><u>B. CRÈME DE NOISETTES</u> Travailler le beurre en pommade Ajouter la poudre de noisettes et le sucre. Incorporer l'oeuf. Parfumer à la vanille.</p> <p><u>C. CRÈME ANGLAISE À L'ORANGE</u> Blanchir le sucre et les jaunes. Ajouter le lait bouillant, cuire, refroidir. Incorporer la julienne d'orange.</p> <p><u>D. JULIENNE D'ORANGE</u> Lever les zestes d'orange. Tailler la julienne, blanchir. Confire dans un sirop. Bien égoutter.</p> <p><u>E. FINITION</u> Mettre au point le nappage. Lustrer avec du nappage blond.</p>	<p><u>CRÈMERIE</u> Beurre Kg 0,075 0,050 Lait entier L Œuf pce 1 Jaune d'œuf pce 2</p> <p><u>ÉCONOMAT</u> Farine Kg 0,150 Nappage blond Kg 0,05 Poudre de noisettes Kg 0,050 Sel fin Kg pm Sucre semoule Kg 0,020 0,050 0,050 0,200 Vanille liquide L 0,020</p> <p><u>LÉGUMERIE</u> Orange pce 1</p> <p><u>SURGELÉ</u> Myrtille Kg 0,200</p> <p><u>DIVERS</u> Eau L pm 0,20</p>	<p>0,125 0,25 1 3 0,150 0,050 0,050 pm 0,320 0,020 1 0,200 0,20</p>				<p>0,125 0,25 1 3 0,150 0,050 0,050 pm 0,320 0,020 1 0,200 0,20</p>		
Dressage : tarte au plat et sauce en saucière.								