BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2013

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A ➔ TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

SUJET N°21

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

A l'aide de la fiche technique jointe, vous devez réaliser, pour 4 personnes :

QUICHE AU SAUMON ET FAFA, SAUCE VIN BLANC À LA VANILLE DE TAHITI

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : QUICHE AU SAUMON ET FAFA, SAUCE VIN BLANC À LA VANILLE DE TAHITI	4 couverts	SUJET N° 21

Descriptif : Fond de pâte brisée garni de fafa tombé au beurre, de dés de saumon sautés et d'un appareil à crème prise salé, cuit au four et servi avec une sauce vin blanc vanillée agrémentée d'une julienne de citron vert.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

A .QUICHE
Réaliser la pâte brisée, laisser reposer au frais.
Abaisser, foncer le cercle de 20 cm de diamètre.
Garnir le fond de tarte avec les garnitures.
Verser l'appareil à crème prise.
Cuire au four.

B. GARNITURES
Parer de 1 cm, enlever la peau, détailler le saumon en dés.
Sauter les dés de saumon. Refroidir.
Étuver au beurre le fafa, assaisonner.
Refroidir.
Réaliser l'appareil à crème prise salé.

C. SAUCE VIN BLANC
Ciseler l'échalote, faire la réduction.
Tailler en julienne l'écorce de citron vert, blanchir fortement.
Réhydrater le fumet (1/4 de litre d'eau), parfumer à la vanille de Tahiti.
Ajouter le fumet à la réduction.
Crémer, réduire jusqu'à consistance nappante.
Passer au chinois, rectifier et monter au beurre. Incorporer la julienne de citron vert.

DENRÉES

NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES A	B	C	D	E	Total
POISSONNERIE							
Saumon frais en filet	Kg		0,200				0,200
CRÉMERIE							
Beurre	Kg	0,100	0,025	0,015			0,140
Jaune d'œuf	pce	1	1				2
Œuf	pce		1				1
Lait entier	L		0,10				0,10
Crème liquide	L		0,05	0,10			0,15
LÉGUMERIE							
Fafa	Kg		0,250				0,250
Échalote	Kg			0,030			0,030
citron vert	pce			0,5			0,5
ÉCONOMAT							
Farine	Kg	0,200					0,200
Huile de tournesol	L		0,01				0,01
Fumet de poisson PAI	Kg			pm			pm
Sel fin	Kg	pm	pm	pm			pm
Poivre du moulin	Kg		pm	pm			pm
Vanille gousse	pce			0,5			0,5
CAVE							
Vin blanc	L			0,10			0,10
DIVERS							
Eau	L	pm					pm

Dressage : Au plat et sauce en saucière.