

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du mardi 9 juin 2015

SUJET N°3

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

**QUICHE AUX RILLONS, SAINTE MAURE ET ASPERGES
VERTES, SABAYON AU VOUVRAY ET AUX HERBES**

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : QUICHE AUX RILLONS, SAINTE MAURE ET ASPERGES VERTES, SABAYON AU VOUVRAY ET AUX HERBES .		4 couverts		SUJET N° 3				
Descriptif : Fond de tarte à base de pâte brisée salée PAI, garni d'un appareil à crème prise salée, de bâtonnets de rillons sautés, de fromage de chèvre de Ste Maure et d'asperges vertes cuites à l'anglaise, accompagné d'un sabayon au Vouvray et d'herbes hachées.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES					Total		
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C		D	E
<p>A. FONÇAGE ET CUISSON DE LA QUICHE Abaisser et fonder la pâte brisée salée PAI dans un cercle à tarte. Verser tous les éléments de la garniture, ajouter l'appareil à crème prise salée. Cuire dans un four à 180 °C.</p> <p>B. GARNITURE <u>Réaliser les bâtonnets de rillons :</u> Ciseler l'échalote. Tailler les rillons en bâtonnets. Sauter les rillons à l'huile, ajouter l'échalote ciselée, suer.</p> <p><u>Sainte Maure :</u> Emincer en tranche d'1cm le Sainte Maure.</p> <p><u>Préparer les asperges vertes :</u> Cuire à l'anglaise les asperges vertes. Emincer en tronçons de 3 cm de long.</p> <p><u>Réaliser l'appareil à crème prise salé:</u> Mélanger les ingrédients de l'appareil, assaisonner, passer au chinois, réserver.</p> <p>C. SABAYON AU VOUVRAY ET AUX HERBES Hacher l'ensemble des herbes, réserver. Monter le sabayon avec le Vouvray, rectifier l'assaisonnement, ajouter les herbes hachées. Dresser aussitôt.</p>	<p>CRÉMERIE Crème liquide L 0,15 Jaune d'œuf Pce 1 3 Lait L 0,15 Oeuf Pce 2 Pâte brisée salée PAI kg 0,250 Ste Maure de Touraine kg 0,125</p> <p>CHARCUTERIE Rillons de Touraine kg 0,150</p> <p>ÉCONOMAT Farine Kg pm Gros sel Kg pm Huile L 0,01 Noix de muscade Kg pm Poivre du moulin Kg pm Sel fin Kg pm</p> <p>LÉGUMERIE Cerfeuil Btte 1/6 Échalote Kg 0,050 Estragon Btte 1/6 Persil plat Btte 1/6</p> <p>SURGELÉ Asperge verte Kg 0,300</p> <p>CAVE Vin de Vouvray L 0,03</p>	Dressage :à l'assiette, à l'appréciation du candidat						