

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

SESSION 2015

ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

Partie A → TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

Épreuve du jeudi 11 juin 2015

SUJET N°7

PARTIE PRATIQUE (durée 2 heures, envoi compris)

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

TARTE À LA RHUBARBE ET AUX FRAISES

BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Plat : TARTE À LA RHUBARBE ET AUX FRAISES						4 couverts	SUJET N° 7	
Descriptif : Fond de tarte à base de pâte sucrée garnie d'une crème d'amande, cuite, masqué d'une compotée de rhubarbe vanillée, décoré de fraises fraîches émincées et lustrées, parsemé de feuilles de menthe fraîches ciselées, accompagné d'une crème anglaise parfumée à l'écorce d'orange confite.								
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	NATURE	U	DENRÉES					Total
			PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
A. FOND DE TARTE	CRÉMERIE							
Réaliser une pâte sucrée par sablage.	Beurre	Kg	0,060	0,06			0,120	
Abaisser et foncer la pâte dans un cercle.	Jaune d'œuf	Pce	1			2	3,000	
Garnir le fond de tarte de crème d'amande.	Lait	L				0,25	0,25	
Cuire au four à 180 °C.	Œuf	Pce		1			1	
B. CRÈME D'AMANDE	LÉGUMERIE							
Réaliser une crème d'amande.	Fraise	Kg					0,250	
	Menthe fraîche	Btte					1/8	
C. COMPOTÉE DE RHUBARBE	ÉCONOMAT							
Compoter la rhubarbe avec le sucre et la gousse de vanille.	Amande en poudre	Kg		0,060			0,060	
Refroidir.	Écorce d'orange confite	Kg				0,040	0,040	
	Extrait de vanille	L		pm		pm	pm	
D. CRÈME ANGLAISE À L'ORANGE	Farine	Kg	0,120				0,120	
Tailler en brunoise l'écorce d'orange confite.	Nappage rouge	Kg					0,150	
Réaliser une crème anglaise.	Sucre semoule	Kg	0,020	0,060	0,050	0,050	0,180	
Passer au chinois et refroidir.	Vanille gousse	Pce			1/4		1/4	
E. FINITION	SURGELÉ							
Garnir le fond de tarte cuit de compotée de rhubarbe.	Rhubarbe	Kg			0,250		0,250	
Émincer les fraises, disposer harmonieusement.	DIVERS							
Mettre au point le nappage rouge, lustrer les fruits.	Eau	L	0,020				0,02	
Ciseler la menthe fraîche, parsemer sur la tarte.								
Dressage : tarte au plat et crème anglaise en saucière.								