HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2011 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

ANNEXE n° 2 FICHE TECHNIQUE plat imposé

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	**CHOUX À LA CRÈME AU CARAMEL**	Base 8 personnes	Sujet n° 10

DESCRIPTIF :
Choux garnis d'une crème pâtissière aromatisée au Grand Marnier et glacés au caramel blond.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) PÂTE À CHOUX :
- Confectionner une pâte à choux.

2) CUIRE LES CHOUX :
- Coucher les choux, les dorer .
- Cuire au four à 200° C pendant 25 min environ.

3) CRÈME PÂTISSIÈRE :
- Confectionner une crème pâtissière.
- L'aromatiser au Grand Marnier.

4) GARNIR LES CHOUX :
- A l'aide d'une poche à douille, garnir les choux par le fond.

5) GLACER LES CHOUX :
- Confectionner un caramel blond, glacer le dessus des choux.

6) DRESSER :
- Sur plat rond avec papier dentelle.

DENRÉES								VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES									
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
CRÉMERIE									
Beurre	Kg	0,070					0,070		
Lait	L			0,50			0,50		
Œuf	pce	4	1				5		
Œuf (jaune d')	pce			4			4		
ÉCONOMAT									
Eau	L	0,25					0,25		
Farine	Kg	0,125					0,125		
Poudre à crème	Kg			0,050			0,050		
Sel fin	Kg	pm					pm		
Sucre semoule	Kg			0,100		0,200	0,300		
CAVE									
Grand Marnier	L			0,03			0,03		

DRESSAGE :

Au plat

TOTAL DENRÉES	
ASSAISONNEMENTS	
COÛT MATIÈRES	

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat