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	**TOURTES AU SAUMON ET ÉPINARDS**	Base 8 personnes	Sujet n° 5

DESCRIPTIF :
Tourte salée à base d'une pâte brisée garnie de cubes de saumon, d'une tombée d'épinards crèmées et de lardons sautés.
Les abaisses sont recouvertes d'un disque de pâte brisée.
L'ensemble est cuit au four.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION

1) PÂTE BRISÉE
- Réaliser les pesées puis réaliser une pâte brisée par sablage. Réserver au frais puis foncer deux cercles en laissant dépasser les bords de 1 cm.
- Abaisser deux cercles de pâte. Réserver.

2) GARNITURE
- Désarèter le filet de saumon.
- Détailler des cubes de 3 à 4 cm de côté.
- Assaisonner puis cuire à la vapeur 2 min, réserver.
- Détailler la poitrine en lardons, sauter.
- Laver les épinards, les équeuter.
- Les tomber au beurre avec une gousse d'ail. Crèmer. Assaisonner.

3) CUISSON
- Répartir les cubes de saumon dans les deux tourtes, ajouter les épinards, les lardons et le gruyère râpé.
- Rabattre les bords à l'intérieur, dorer et fermer avec un disque de pâte. Réaliser une cheminée, dorer.
- Enfourner à 200°C pendant 10 min puis baisser la température à 180°C terminer la cuisson.

DENRÉES								VALEUR	
PHASES ESSENTIELLES									
NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
BOUCHERIE									
Poitrine de porc fumée	Kg		0,100				0,100		
POISSONERIE									
Saumon filet sans peau	Kg		0,500				0,500		
CRÈMERIE									
Beurre	Kg	0,200	0,050				0,250		
Crème	L		0,10				0,10		
Gruyère râpé	Kg			0,200			0,200		
Jaune d'œuf	pce	2		2			4		
LÉGUMERIE									
Ail	Kg		0,010				0,010		
Épinard branche	Kg		1,000				1,000		
ÉCONOMAT									
Eau	L	0,08					0,08		
Farine	Kg	0,400					0,400		

DRESSAGE :

Deux plats pour 4 couverts

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