

BTS Hôtellerie - Restauration session 2012 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		VERRINE FRAISE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE						Base 8 personnes		Sujet n° 7	
DESCRIPTIF : Verre garni d'une gelée de fraises à la menthe, d'une crème au chocolat blanc, de biscuit et de fraises fraîches coupées. L'ensemble est décoré avec des pistaches hachées et une feuille de menthe.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) Réaliser la gelée de fraises : - Chauffer la pulpe de fraise, ajouter le sucre et de la menthe ciselée. - Coller à la gélatine. - Bloquer au froid la gelée dans le fond des verres .		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
		LÉGUMERIE									
		Fraise	Kg					0,600	0,600		
		Menthe fraîche	botte	0,25				0,25	0,500		
		CRÈMERIE									
		Crème liquide	Kg			0,100			0,100		
		Jaune d'œuf	pce			2			2		
		Lait	L			0,30			0,30		
		Œuf	pce		4				4		
2) Monter le biscuit : - Chemiser la plaque de cuisson . - Blanchir les jaunes et le sucre (réserver un peu de sucre) . - Ajouter la farine et la poudre d'amandes. - Monter les blancs et les serrer avec le sucre réservé. - Incorporer le premier tiers des blancs pour détendre le premier mélange et terminer avec le restant. - Coucher sur la plaque couverte papier sulfurisé . Parsemer de pistaches hachées. - Cuire 9 minutes à 210°C. - Refroidir sur grille et découper 16 disques à l'emporte pièce.		ÉCONOMAT									
		Amande en poudre	Kg		0,050				0,050		
		Couverture blanche	Kg			0,050			0,050		
		Farine	Kg		0,110				0,110		
		Pistache hachée	Kg		0,020		0,020		0,040		
		Poudre à crème	Kg			0,020			0,020		
		Sucre semoule	Kg	0,050	0,110	0,060			0,220		
		Vanille gousse	pce			0,5			0,5		
		Gélatine	Kg	0,010					0,010		
		3) Confectionner la crème chocolat blanc : - Réaliser une crème pâtissière. - À chaud, incorporer la couverture blanche hachée. - À froid, incorporer la crème fouettée.		SURGELÉ							
Pulpe de fraise	Kg			0,300					0,300		
DRESSAGE : Verre (old fashion 25cl) ou verrine								TOTAL DENRÉES			
								ASSAISONNEMENTS			
								COÛT MATIÈRES			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

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