

HRE4BRP

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		SABLÉS AUX FRAISES						Base 8 personnes		Sujet n° 8		
DESCRIPTIF :												
Biscuit sablé breton individuel, garni d'une crème mousseline et de fraises fraîches lustrées au nappage.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES										
<p>1) Réaliser l'appareil à sablés breton :</p> <p>- Blanchir les jaunes et les sucres.</p> <p>- Ajouter le beurre pommade.</p> <p>- Mélanger la levure chimique et la farine et l'incorporer à l'appareil.</p> <p>- Abaisser à 1/2 cm de hauteur entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer 20 min au frais.</p> <p>- Détailler des disques à l'aide des cercles à entremets et cuire en cercles 20 min à 170°.</p> <p>2) Confectionner la crème mousseline :</p> <p>- Réaliser une crème pâtissière.</p> <p>- Incorporer la moitié du beurre froid dans la crème pâtissière chaude.</p> <p>- Filmer et refroidir la crème.</p> <p>- Travailler l'autre moitié du beurre en pommade.</p> <p>- Incorporer le beurre pommade à la crème pâtissière à l'aide d'un fouet ou d'un batteur</p> <p>- Garnir les sablés de crème mousseline à l'aide d'une poche à douille.</p> <p>3) Préparer les fraises :</p> <p>- Laver, équeuter les fraises.</p> <p>- Égoutter.</p> <p>- Disposer de manière harmonieuse sur les sablés.</p> <p>4) Dresser :</p> <p>- Fondre le nappage à feu doux.</p> <p>- Lustrer les fraises à l'aide d'un</p>		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
		LÉGUMERIE										
		Fraise	Kg			0,800			0,800			
		CRÈMERIE										
		Beurre 1/2 sel	Kg	0,150					0,150			
		Beurre doux	Kg		0,300				0,300			
		Lait	L		0,50				0,50			
		Oeuf	pce	4	2				6			
		ÉPICIERIE										
		Farine	Kg	0,200					0,200			
		Levure chimique	Kg	0,010					0,010			
		Nappage	Kg				0,100		0,100			
		Poudre à crème	Kg		0,050				0,050			
		Sucre glace	Kg	0,100					0,100			
		Sucre semoule	Kg	0,150	0,100				0,250			
		Vanille liquide	L		pm				pm			
		DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
		À L'ASSIETTE							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