

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration session 2010 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		SOUPE DE KIWI, BAVAROIS AUX FRAISES ET TUILE À L'ORANGE							Base 8 personnes		Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Verre composé d'un bavaois aux fraises, d'un sirop au thé additionné de dés de kiwis. Le verre est décoré avec des fraises et une tuile dentelle à l'orange.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) BAVAROIS AUX FRAISES - Coller la purée de fraises à la gélatine . - Monter la crème et l'incorporer à la pulpe de fraises froide mais non prise en gelée. - Dresser directement dans les verres à mi hauteur, réserver au froid. 2) SOUPE DE KIWIS - Conserver 1 kiwi en tranches pour le décor. - Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et les sachets de thé, passer au chinois et refroidir. - Tailler une julienne de zestes de citron vert, blanchir 3 fois, hacher puis l'ajouter au sirop au thé. - Peler et tailler les kiwis en brunoise et les ajouter au sirop, réserver au froid. 3) TUILE A L'ORANGE - Mélanger au beurre fondu tous les ingrédients , laisser reposer. - Dresser en petits tas sur une plaque à pâtisserie beurrée. - Enfourner à 210 °C jusqu'à obtenir une coloration blonde. - Mouler avant complet refroidissement. 4) DRESSAGE - Remplir le reste du verre à cocktail avec la soupe de kiwis. - Décorer avec les tuiles, les fraises fraiches et les tranches de kiwis -Saupoudrer partiellement de sucre glace.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÈMERIE										
		Beurre	kg				0,040			0,040		
		Crème liquide	L	0,35						0,35		
		LÉGUMERIE										
		Citron vert	pce		1					1		
		Fraise	kg					0,100		0,100		
		Kiwi	pce		5			1		6		
		ÉCONOMAT										
		Amande hachée	kg				0,050			0,050		
		Eau	L		0,25					0,25		
		Farine	kg				0,015			0,015		
		Gélatine feuille	kg	0,004						0,004		
		Sachet de thé nature	pce		2					2		
		Sucre glace	kg					pm		pm		
		Sucre semoule	kg	0,050	0,125	0,050				0,225		
		CAVE										
		Jus d'orange	L				0,025			0,025		
		SURGELÉ										
		Purée de fraise	kg	0,500						0,500		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES					
2 PORTIONS AU VERRE							ASSAISONNEMENTS					
6 PORTIONS AU VERRE À USAGE UNIQUE							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