

SUJET N° 29S05

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES 2 PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- ⇒ *Escalope de saumon bonne-femme, riz pilaf aux petits légumes* (4 personnes)
- ⇒ *Éclairs café* (8 personnes)

Sujet National	Session 2012	SUJET n°29S05	
CAP CUISINE			
Épreuve EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Escalope de saumon bonne-femme Riz pilaf aux petits légumes	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base			<ol style="list-style-type: none"> 1. Désarêter le filet de saumon et le détailler les escalopes. 2. Éplucher, laver les légumes. 3. Tailler la garniture du fumet. 4. Marquer un fumet PAI en cuisson, en l'améliorant avec une garniture aromatique et des arêtes. 5. Tailler la garniture bonne-femme. 6. Plaquer la garniture et les filets. 7. Cuire à court mouillement les escalopes de saumon. 8. Marquer le riz en cuisson. 9. Cuire les légumes surgelés et tailler les haricots verts en macédoine. Ajouter au Riz Pilaf. 10. Réaliser la sauce bonne femme par réduction, crémer et monter au beurre. 11. Dresser les escalopes de saumon. 12. Glacer à la salamandre.
- Saumon (filet) de 1 kg	kg	1,000	
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes	kg	0,020	
- Champignons de Paris	kg	0,100	
- Persil	kg	0,020	
- Vin blanc	l	0,10	
Fumet de poisson			
- Beurre	kg	0,020	
- Carottes	kg	0,040	
- Échalotes	kg	0,020	
- Oignons (gros)	kg	0,040	
- Arêtes de merlan	kg	0,500	
- Fumet de poisson PAI	kg	0,050	
- Parure de champignons	kg	pm	
- BG	pièce	1	
- Poivre en grain	kg	pm	
Finition			
- Crème liquide	l	0,20	
- Beurre	kg	0,070	
Riz Pilaf aux petits légumes			
- Riz long	kg	0,200	
- Beurre	kg	0,040	
- Oignons	kg	0,075	
- Fumet de poisson PAI	l	0,40	
- Petits pois surgelés	kg	0,100	
- Haricots verts surgelés	kg	0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
1 planche à découper, 1 plaque à rôtir, papier sulfurisé, 2 sautoirs avec couvercle, 2 petites russes, 1 russe, 1 chinois, ficelle	1 plat sabot et sa doublure 1 légumier et sa doublure

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Éclairs café	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte à choux</u>			<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la pâte à choux. • Coucher et dorer les choux (16 pièces). • Cuire les choux. • Réaliser la crème pâtissière. • Garnir les choux. • Glacer. • Dresser.
- Eau	l	0,25	
- Sel fin	kg	0,005	
- Sucre semoule	kg	0,010	
- Beurre	kg	0,100	
- Farine	kg	0,150	
- Œufs	pièce	4	
- Œufs	pièce	1	
<u>Crème pâtissière</u>			
- Lait	l	0,75	
- Œufs jaunes	pièce	6	
- Sucre semoule	kg	0,150	
- Poudre à crème à chaud	kg	0,060	
- Trablit (extrait de café)	l	Pm	
<u>Finition</u>			
- Fondant pâtissier	kg	0,300	
- Grain de café choco	pièce	8	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
3 russes, 2 calottes, 1 ramequin, papier sulfurisé, 1 plaque à débarrasser, film étirable, poche à douille et douilles rondes unies	1 plat rond plat