

SUJET N° 08M06

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

- ⇒ *Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées* (4 personnes)
- ⇒ *Bavaroise aux poires, sauce chocolat* (8 personnes)

Sujet National	Session 2012	SUJET N°08M06	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Médallions de veau Duroc, pommes noisette, carottes glacées</i>		4 Personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Éléments de base</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail. 2. Préparer la viande, parer, ficeler. 3. Préparer les légumes. 4. Marquer la fondue de tomates en cuisson ; suer les échalotes, ajouter les tomates mondées et épépinées et le bouquet garni. Assaisonner, laisser mijoter. 5. Réaliser les pommes noisette, les blanchir. Sauter les pommes noisette, terminer au four. 6. Tourner les carottes, et glacer. 7. Marquer les médallions de veau en cuisson ; saler, poivrer et fariner les médallions. Les faire sauter doucement dans un sautoir avec le beurre. débarrasser sur une plaque. 8. Laver soigneusement et émincer les champignons. 9. Confectionner la sauce : <ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser partiellement le sautoir. • Ajouter les champignons émincés et les sauter. • Ajouter les échalotes ciselées et les suer légèrement. • Flamber avec le cognac. • Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire. • Ajouter le fond brun de veau lié et réduire à nouveau la sauce. • Incorporer un peu de fondue de tomates à la sauce puis la monter au beurre 10. Préparer les herbes, effeuiller et hacher le cerfeuil et l'estragon. 11. Dresser les médallions de veau.
- Médallions de veau	kg	0,600	
- Farine	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,040	
<u>Sauce</u>			
- Échalotes	kg	0,020	
- Champignons	kg	0,125	
- Cognac	l	0,03	
- Vin blanc	l	0,05	
- Fond brun déshydraté	kg	0,020	
- Beurre	kg	0,010	
- Estragon	botte	1/8	
- Cerfeuil	botte	1/8	
<u>Fondue de tomates</u>			
- Beurre	kg	0,020	
- Échalotes	kg	0,020	
- Tomates	kg	0,400	
- Bouquet garni	pièce	1	
- Ail	gousse	1	
<u>Assaisonnement</u>			
- Sel	pm	pm	
- Poivre	pm	pm	
<u>Garnitures</u>			
- Pommes de terre	kg	1,000	
- Carottes	kg	0,600	
- Beurre	kg	0,030	
- Sucre	kg	0,020	
- Huile	l	0,10	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<ul style="list-style-type: none"> • 2 plaques à débarrasser • 2 petites calottes • 1 bahut • 1 planche à découper • 1 batte à côtelettes • 1 petite passoire • 1 petite grille ou assiette de base • 1 petit bain-marie • 1 grand sautoir ou un rondou plat • 1 russe moyenne, 1 sauteuse moyenne 	4 assiettes de base

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Bavaroise aux poires, sauce chocolat</i>	Pâtissier	8 personnes

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Appareil à bavaroise</u> - Purée de poire - Citron - Sucre - Gélatine - Crème liquide - Alcool de poire	Kg L Kg kg l l	0.500 0,05 0.075 0,010 0,40 0,04	1. Réaliser l'appareil à bavarois : • Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. • Chauffer 0.10 L de pulpe, le jus de citron et l'alcool de poire, puis rajouter au restant de pulpe. • Tailler les poires de la garniture en dès. 2. Monter la crème fouettée. 3. Terminer l'appareil à bavarois : • Incorporer progressivement la crème fouettée à l'appareil. • Ajouter les petits dès de poires et les incorporer délicatement. 4. Réaliser le montage de l'entremets : • Placer le cercle sur un carton à entremets. • Placer le disque de génoise au fond du cercle. • Puncher avec le sirop. • Garnir avec l'appareil, et les dès de poires restants. • Lisser soigneusement ; • Filmer l'entremets et le réserver. 5. Terminer et dresser l'entremets : • Le décorer avec une rosace de lamelles fines de poires au sirop et lustrer avec du nappage neutre.
<u>Éléments de base</u> - Génoise plaque - Eau - Sucre semoule	pièce l kg	1 0,20 0,140	
<u>Sauce chocolat</u> - Chocolat noir - Crème liquide	kg l	0,200 0,30	
<u>Garniture</u> - Poire au sirop	pièce	4	
<u>Décor</u> - Poire au sirop (demi poires)	pièce	4	
- Nappage neutre	kg	0,100	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russe, passoire, planche de découpe.	4 assiettes