

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULE	Responsable	Nombre de personnes
Croustade d'œufs farcis Chimay	Entremétier	8

SUJET N° 19S05

MATÉRIELS PRÉVUS	QUANTITÉS	REMARQUES DE RÉALISATION
BLANCHET DE SAUCE		
- Œufs	pièce 8	1/ Mixer en place la pâte de travail.
DUXELLES		2/ Réaliser la pâte brisée, foncer en cercle individuel, cuire à blanc.
- Beurre	kg 0,050	3/ Cuire les œufs durs
- Échalotes	kg 0,050	4/ Confectionner la Duxelles
- Champignons de Paris	kg 0,400	- éplucher, laver et tailler les légumes.
- Persil	kg 0,050	- hacher le persil.
SAUCE MORNAV		- mixer les échalotes.
- Beurre	kg 0,070	- mixer et hacher les champignons.
- Farine	kg 0,070	- faire suer l'ensemble des légumes ou beurre, assaisonner.
- Œufs (craquelés)	pièce 8	5/ Confectionner la sauce Mornav.
- Sel		6/ Écaler les œufs, les couper en deux, retirer les jaunes et les passer au tamis.
- Eau		7/ Terminer la farce
ÉQUATION		- lier la Duxelles avec un peu de Mornav.
- Beurre	kg 0,050	- ajouter les jaunes et le persil haché.
- Gruyère râpé	kg 0,100	8/ Garnir les blancs avec la farce.
PÂTE BRISÉE		
- Farine	kg 0,250	
- Beurre	kg 0,125	
- Jaune d'œuf	pièce 1	
- Eau	l 0,05	

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

- ➔ *Croustade d'œufs farcis Chimay* (8 personnes)
- ➔ *Filet de julienne sauce vin blanc pommes vapeur* (4 personnes)

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE

Sujet National		Session 2015		SUJET N°19S05	
C.A.P CUISINE					
Épreuve EP2 – Productions culinaires		Durée : 4H30		Coef : 12	
				page 1 / 3	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Croustade d'œufs farcis Chimay	Entremétier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
ÉLÉMENT DE BASE			
- Œufs	pièce	8	1/ Mettre en place le poste de travail.
DUXELLES			2/ Réaliser la pâte brisée, foncer en cercle individuel, cuire à blanc.
- Beurre	kg	0,050	3/ Cuire les œufs durs.
- Échalotes	kg	0,050	4/ Confectionner la Duxelles :
- Champignons de paris	kg	0,400	- éplucher, laver et tailler les légumes,
- Persil	kg	0,020	- concasser le persil,
SAUCE MORNAV			- ciseler les échalotes,
- Beurre	kg	0,070	- émincer et hacher les champignons,
- Farine	kg	0,070	- faire suer l'ensemble des légumes au
- Œufs (jaunes)	pièce	3	beurre, assaisonner,
- Lait	l	1	- laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau,
- Gruyère râpé	kg	0,100	- réserver.
FINITION			5/ Confectionner la sauce Mornay.
- Beurre	kg	0,050	6/ Écaler les œufs, les couper en deux,
- Gruyère râpé	kg	0,100	retirer les jaunes et les passer au tamis
PÂTE BRISÉE			7/ Terminer la farce :
- Farine	kg	0.250	- lier la Duxelles avec un peu de Mornay,
- Beurre	kg	0.125	- ajouter les jaunes et le persil haché.
- Jaune d'œuf	pièce	1	8/ Garnir les blancs avec la farce.
- Eau	l	0.05	
- Sel	kg	pm	- napper avec le reste de Mornay,
- Farine pour fleurir	kg	0.030	- saupoudrer de gruyère et arroser de
			beurre fondu.
			9/ Dresser sur les fonds de tarte
			10/ Gratiner au four (200°C).

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
<i>Russe</i>	Assiette à entremets

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Filet de julienne sauce vin blanc pommes vapeur</i>	Poissonnier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
ÉLÉMENTS DE BASE			<p>1/ Mettre en place le poste travail.</p> <p>2/ Éplucher et ciseler les échalotes.</p> <p>3/ Éplucher, laver et tourner les pommes vapeur.</p> <p>4/ Détailler les fleurons, dorer et cuire au four.</p> <p>5/ Réhydrater $\frac{1}{2}$ l de fumet de poisson.</p> <p>6/ Plaquer et marquer en cuisson les filets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer une plaque, saler, poivrer et parsemer d'échalotes. - Plaquer les filets. - Mouiller avec le vin blanc, le fumet. - Démarrer la cuisson sur le feu et terminer au four. <p>7/ Cuire les pommes vapeur.</p> <p>8 / Réaliser la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réserver les filets au chaud après cuisson. - Faire réduire la cuisson. - Ajouter la crème, réduire de nouveau. - Monter au beurre. - Vérifier l'assaisonnement. <p>9/ Dresser les filets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dresser les filets sur un plat de service. - Napper de sauce et décorer avec les fleurons. - Dresser les pommes vapeur en légumier.
- Filets de julienne (4 x 0.200 kg)	kg	0,800	
- Beurre	kg	0,050	
- Échalotes	kg	0,050	
- Vin blanc	l	0,10	
- Fumet de poisson déshydraté	kg	0,040	
GARNITURE			
- Pommes de terre	kg	0,800	
- Feuilletage plaque PAI	kg	0,100	
FINITION			
- Crème	l	0,25	
- Beurre	kg	0,050	
- Sel	pm	pm	
- Poivre	pm	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION		MATÉRIEL DE DRESSAGE	
<i>Plaque gastro inox</i>		<i>Plat ovale et légumier</i>	