

SUJET N° 10M05

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

➤ *Accras de morue, crème fouettée légèrement piquante, guacamole* (8 personnes)

➤ *Cuisse de pintade au vin d'Arbois, gratin de crozet au comté* (4 personnes)

Sujet national	Session 2016	SUJET 10M05	
CAP CUISINE			
Épreuve : EP2 – Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
<i>Accras de morue, crème fouettée légèrement piquante, guacamole</i>	Entremétier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte à choux</u>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Réaliser la pâte à choux. 2. Confectionner la garniture : <ul style="list-style-type: none"> • Pocher, égoutter, refroidir, désarêter et émietter la morue. • Hacher l'ail. • Ciseler la coriandre et l'échalote. • Châtrer, décortiquer et émincer les crevettes. 3. Confectionner l'appareil à accras : <ul style="list-style-type: none"> • Mélanger la pâte à choux avec la garniture. • Rectifier l'assaisonnement. • Emplir une poche à douille avec une douille unie. 4. Réaliser le guacamole : <ul style="list-style-type: none"> • Éplucher, dénoyauter et écraser à la fourchette les avocats. • Ajouter le jus de citron et assaisonner. 5. Monter la crème fouettée. 6. Frire les accras. 7. Dresser.
- Eau	l	0.25	
- Beurre	kg	0.080	
- Farine	kg	0.125	
- Œuf	pièce	4	
<u>Garniture</u>			
- Morue dessalée	kg	0.350	
- Coriandre	botte	$\frac{1}{4}$	
- Échalote	kg	0.040	
- Ail	gousse	1	
- Crevettes	pièce	8	
<u>Guacamole</u>			
- Avocat	pièce	4	
- Citron	pièce	1	
- Piment d'Espelette	kg	pm	
<u>Crème fouettée</u>			
- Crème liquide	l	0.20	
- Piment d'Espelette	kg	pm	
<u>Assaisonnement</u>			
- Sel fin	kg	pm	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Calotte, cul de poule, plaque à débarrasser, poche	Assiettes

