

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CELERIS REMOULADE

Quantité: 200 Couvert(s)

PHASES	TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Sauce	Décor			Quantités Totales	
BASE - Réaliser les céleris rémoulade - Dresser avec les éléments de décors		CREMERIE								
		Oeufs (entiers)	Pièce			50			50	
		LEGUMERIE								
		Laitue	Pièce			10			10	
		Persil frisé	botte			10			10	
		Tomates	kg			6.000			6.000	
		ECONOMAT								
		Moutarde	kg			1.000			1.000	
		DIVERS								
		Mayonnaise ProRest sceau de 5 L	sceau			5.00			5.00	
CONSERVES										
Céleri rémoulade 5/1	boite		10.00				10.00			
Olives noires 4/4	boite					2.50	2.50			

CODE EPREUVE :		CONCOURS : Maître Ouvrier		SPECIALITE : Cuisine	
SESSION 2000	SUJET	EPREUVE : Admission n°1			
Durée : 6h	Coefficient : 5		Code sujet : 65NB00		Page : 1/4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

BOUCHEE A LA REINE OP

Quantité: 200 Couvert(s)

PHASES TECHNIQUES	DENREES	U	Pâte feuilletée	Base	Appareil	Décor	Quantités Totales	
<p><u>PATE FEUILLETEE</u> - Réaliser une pâte feuilletée de 1 kg - Abaisser, détailler avec des emporte-pièces et confectionner 25 bouchées et les cuire</p> <p><u>BASE</u> - Réchauffer la garniture et le reste des bouchées</p> <p><u>DRESSAGE</u> - Garnir et dresser les bouchées au choix du candidat</p>	<p><u>CREMERIE</u> Beurre doux</p>	kg				0.250	0.250	
	Margarine feuilletage	kg	0.750				0.750	
	<p><u>LEGUMERIE</u> Laitue</p>	Pièce					3	3
	Persil frisé	botte					2	2
	<p><u>ECONOMAT</u> Farine t45</p>	kg	1.000					1.000
	Farine t45 (pour fleurir)	kg	0.100					0.100
	<p><u>DIVERS</u> Croûte à bouchée diamètre 8.5 H 5 cm</p>	pièce			175			175
	<p><u>ASSAISONN.</u> Sel fin</p>	Pm	Pm					Pm
	<p><u>CONSERVES</u> Garniture à bouchée traditionnelle en 5/1</p>	boite				8.00		8.00

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

CUISSÉ DE POULET SAUTE CHASSEUR P. MOUSSELINE

Quantité: 200 Couvert(s)

PHASES	TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Sauce	Finition	Décor	Pomme mousseline	Quantités Totales
BASE	- Habiller les cuisses de poulet	BOUCHERIE							
		Cuisse de poulet de 0.25	pièce	200					200
CUISSON ET SAUCE	- Parer, laver et émincer les champignons - Ciseler les échalotes - Marquer en cuisson un sauté déglacé - Réaliser la sauce, réaliser une purée mousseline déshydratée	CREMERIE							
		Beurre doux	kg	1.333	0.667	0.667		0.600	3.267
		Lait	l					20.00	20.00
		LEGUMERIE							
		Cerfeuil	Botte			0.2			0.2
		Champignons de paris	kg		2.000				2.000
		Echalotes	kg		2.000				2.000
		Estragon	Botte			0.2			0.2
		Persil en branche	botte				1		1
DRESSAGE	- Poulet sur plat rond, nappés de sauce, estragon et cerfeuil haché en décor	ECONOMAT							
		Farine t45	kg	1.667					1.667
		Huile arachide	l	2.00					2.00
		CAVE							
		Cognac	l		0.67				0.67
		Vin blanc	l		2.00				2.00
		DIVERS							
		Fond de veau lié KG	kg		0.800				0.800
		Purée mousseline P de T granulée	kg					6.667	6.667
		ASSAISONN.							
		Sel fin (kg)	kg					0.233	0.233

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

BISCUIT ROULE OP

Quantité: 200 Couvert(s)

PHASES	TECHNIQUES	DENREES	U	Base	Crème	Décor	sirop	Quantités Totales
<u>BASE</u>	- Réaliser un sirop et imbiber les feuilles de biscuit	<u>CREMERIE</u>						
		Lait	l		16.67			16.67
		Oeufs (jaunes)	Pièce		67			67
<u>CREME PATISSIERE</u>	- Réaliser la crème pâtissière à chaud et la parfumer de cacao	<u>ECONOMAT</u>						
		Amandes effilées	kg			0.500		0.500
		Cacao en poudre	kg		1.333	0.500		1.833
		Couverture cacao en 2.5 kg	unité			1		1
		Fruits confits en morceaux	kg			0.833		0.833
		Mimosa	kg			0.333		0.333
		Nappage blond	kg			2.500		2.500
		Pâte d'amandes	kg			2.500		2.500
		Sucre glace	kg			1.667		1.667
		Sucre semoule	kg		3.333		8.333	11.667
		Vanille liquide	Pm		Pm			Pm
		<u>CAVE</u>						
		Grand marnier extrait	l				0.83	0.83
		<u>DIVERS</u>						
		Colorant bleu	l			0.03		0.03
		Colorant jaune	l			0.03		0.03
		Colorant rouge	l			0.03		0.03
		Colorant vert	l			0.03		0.03
		Crème pâtissière à chaud Moench	kg		1.000			1.000
		Feuille génoise 380 x 580 H 8mm	pièce	17				17