

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 SAUTÉ 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 Lait	kg l	1.333	0.667	0.667		0.600 20.00	3.267 20.00
		LEGUMERIE Cerfeuil Champignons de paris Echalotes Estragon Persil en branche	Botte kg kg Botte botte		2.000 2.000	0.2 0.2			0.2 2.000 0.2 1
DRESSAGE	- Poulet sur plat rond, nappés de sauce, estragon et cerfeuil haché en décor	ECONOMAT Farine t45 Huile arachide	kg l	1.667 2.00					1.667 2.00
		CAVE Cognac Vin blanc	l l		0.67 2.00				0.67 2.00
		DIVERS Fond de veau lié KG Purée mousseline P de T granulée	kg kg		0.800				0.800 6.667
		ASSAISONN. Sel fin (kg)	kg				1	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	