

Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel (P.P.C.P.) – PRODUCTION CULINAIRE

Classe Terminale BEP Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration - Année scolaire 2007/2008

<p style="text-align: center;">P.P.C.P. « <u>SAVEURS</u></p> <p style="text-align: center;"><u>D'HIVER POUR</u></p> <p style="text-align: center;"><u>RÊVE D'ÉTÉ</u> »</p> <p style="text-align: center;">Date : 29/02/08</p> <p style="text-align: center;">Cuisine : P1</p>	<p>MENU OU THÈME</p>	<p>ⓐ Crème d'endives, chips de lard et tuiles au comté</p> <hr/> <p>ⓑ Mousseline de brochet et de grenouilles Sauce au beurre de la fruitière de Bonnétage</p> <hr/> <p>ⓒ Caille rôtie aux morilles et au savagnin</p> <hr/> <p>ⓓ Pomme de terre farcie au brési et au metsi</p> <hr/> <p>ⓔ Farandole à la pomme et au caramel</p>
--	------------------------------	--

Explications du plat	Phases essentielles	Dressages
<p>ⓐ Potage onctueux à base d'endives, de fond blanc de volaille et de crème, accompagné de chips de lard et de petites tuiles au comté.</p>	<p>Préparer les poireaux, les oignons et les endives. Suer les légumes, singer, mouiller et cuire 40 mn. Réaliser les tuiles au comté et les chips de lard. Mixer la crème d'endives. Dresser et envoyer.</p>	<p>Tasse à café + sous-tasse</p>
<p>ⓑ Farce mousseline de brochet, additionnée de cuisses de grenouilles désossées, cuite dans un ramequin chemisé avec du poireau. Elle est servie avec une sauce à l'échalote, au vinaigre et au beurre.</p>	<p>Habiller et lever les filets de brochet. Désosser et raidir les cuisses de grenouille. Préparer les poireaux. Chemiser les ramequins. Réaliser la farce mousseline de brochet. Garnir les ramequins et cuire au bain marie. Confectionner le beurre blanc. Dresser et envoyer.</p>	<p>Assiette de base</p>
<p>ⓒ Caille rôtie au four, servie avec un jus de rôti réalisé au vin blanc et au fond brun de volaille, additionnée de morilles cuites dans la crème.</p>	<p>Habiller les cailles. Réhydrater, couper et laver les morilles. Étuver les morilles. Marquer les cailles en cuisson. Tailler les légumes en mirepoix. Débarrasser les cailles. Confectionner le jus de rôti. Dresser et envoyer.</p>	<p>Grande assiette</p>
<p>ⓓ Pomme de terre cuite sur un lit de sel avec la peau. La pulpe est additionnée de ciboulette et de crème puis remise dans la coque avec une tranche de tomme avant d'être gratinée au four.</p>	<p>Laver et cuire les pommes de terre. Tailler des foies de volaille en salpicon. Ciseler la ciboulette. Retirer la pulpe, mélanger et assaisonner. Remettre la pulpe dans les coques. Recouvrir avec la tomme de la fruitière. Gratiner au four. Dresser et envoyer.</p>	<p>Assiette de base</p>
<p>ⓔ Assiette de desserts composée d'une tarte fine aux pommes, d'un sorbet au fromage blanc, d'une aumônière garnie de compote de pommes, d'une verrine de pommes flambées et de Chantilly, d'un macaron et de sauce caramel.</p>	<p>Réaliser les macarons. Éplucher, citronner et flamber les pommes. Réaliser une pâte à crêpes, cuire et garnir. Préparer les verrines à la pommes et à la Chantilly. Réaliser et sangler le sorbet au fromage blanc. Confectionner la sauce au caramel et au jus de pommes. Réaliser les tartes fines aux pommes. Dresser et envoyer.</p>	<p>Assiette de base</p>

P.P.C.P.	« SAVEURS D'HIVER POUR RÊVE D'ÉTÉ »	
DATE	29 février 2008	PRODUCTION CULINAIRE
N° 1	Objectif	Dresser une liste prévisionnelle de denrées et planifier son travail.

Intitulé :	Crème d'endives, chips de lard et tuiles au Comté	Nombre de portions :	8
-------------------	--	----------------------	---

PHASES ESSENTIELLES	DENRÉES	Unités	Base	Tuiles	Chips	Totaux
Tailler le lard finement puis en languettes.	Poitrine de porc fumée	kg			0,100	0.100
Cuire les languettes à + 90°C pendant 2h30.						
Hacher le comté en petits cubes.	Comté	kg		0,120		0.120
Ajouter le blanc d'œuf et la farine.	Blanc d'œufs	P		1		1
Mélanger.	Farine de sarrasin	kg		0,015		0.015
Cuire au four sur plaque beurrée.	Beurre	kg		0,010		0.010
Éplucher et émincer les poireaux.	Poireaux	kg	0,060			0.060
Suer les poireaux.	Beurre	kg	0,140			0.140
Effeuilleter, laver et suer les endives.	Endives	kg	0,250			0.250
Ajouter le fond blanc de volaille.	Fond blanc de volaille	L	1			1
Cuire pendant 45 mn.						
Ajouter la crème.	Crème crue	L	0,1			0.1
Mixer longuement pour émulsionner.	Beurre cru	kg	0,020			0.020
Dresser et envoyer.	Cerfeuil	B	pm			Pm
Assaisonner.	Sel fin, poivre du moulin					Pm

DRESSAGE / PRÉSENTATION

Présenter dans une tasse à café.

Servir sur sous-tasse, posée sur grande assiette de base.

Prévoir une cuillère à moka.



P.P.C.P.	« SAVEURS D'HIVER POUR RÊVE D'ÉTÉ »	
DATE	29 février 2008	PRODUCTION CULINAIRE
N° 2	Objectif	Dresser une liste prévisionnelle de denrées et planifier son travail.

Intitulé :	Mousseline de brochet et de grenouilles sauce au beurre de la fruitière de Bonnétage	Nombre de portions :	8
-------------------	---	----------------------	---

PHASES ESSENTIELLES	DENRÉES	Unités	Base	Sauce	Finition	Totaux
Habiller et lever les filets de brochet.	Brochet	kg	1,200			1.200
Désosser les cuisses de grenouilles.	Cuisses de grenouille	kg	0,320			0.320
Préparer les poireaux, blanchir, rafraîchir.	Poireaux	kg	0,800			0.800
Chemiser les ramequins avec les poireaux.	Beurre	kg	0,020			0.020
Préparer la farce mousseline de brochet.	Blancs d'œufs	Pièce	3			3
Garnir les ramequins et cuire au bain-marie.	Crème épaisse	kg	0,300			0.300
Ciseler les échalotes.	Echalotes grises	kg		0,040		0.040
Réaliser la réduction.	Vinaigre d'alcool coloré	L		0,02		0.02
Tailler le beurre en cubes.	Vin blanc	L		0,02		0.02
Ajouter le beurre et émulsionner.	Beurre cru	kg		0,200		0.200
Dresser.	Ciboulette	Botte			1/2	1/2
Envoyer à l'assiette.						
Assaisonner.	Sel fin, piment d'Espelette					

DRESSAGE / PRÉSENTATION

Mettre un rince-doigts et les couverts à poisson à disposition du client.



P.P.C.P.	« SAVEURS D'HIVER POUR RÊVE D'ÉTÉ »	
DATE	29 février 2008	PRODUCTION CULINAIRE
N° 3	Objectif	Dresser une liste prévisionnelle de denrées et planifier son travail

Intitulé :	Caille rôtie aux morilles et au savagnin	Nombre de portions :	8
-------------------	---	-----------------------------	----------

PHASES ESSENTIELLES	DENRÉES	Unités	Base	Sauce	Finition	Totaux
Habiller les cailles.	Cailles	Pièce	8			8
Réhydrater, couper et laver les morilles.	Morilles déshydratées	kg	0,025			0.025
Étuvier les morilles avec les échalotes ciselées.	Beurre	kg	0,020	0,020		0.040
Marquer les cailles en cuisson.	Echalotes	kg	0,020			0.020
Tailler les légumes en mirepoix.	Huile	L	0,02			0.02
Débarrasser les cailles.	Carotte	kg		0,040		0.040
Confectionner un jus de rôti.	Oignon	kg		0,040		0.040
Trier le cresson.	Tomates	kg		0,060		0.060
Terminer la sauce au savagnin.	Bouquet garni	Pièce		1		1
	Savagnin	L		0,10		0.10
	Fond brun de volaille	L		0,40		0.40
	Cresson	Botte			1/2	1/2
Dresser et décorer.						
Assaisonner.	Sel fin, poivre du moulin					

DRESSAGE / PRÉSENTATION

- Envoyer au plat.
- Découper les cailles en salle.
- Servir au guéridon.
- Dresser sur grandes assiettes chaudes.
- Mettre un rince-doigts à disposition du client.
- Effectuer un deuxième service pour la sauce au savagnin et aux morilles.



P.P.C.P.	« SAVEURS D'HIVER POUR RÊVE D'ÉTÉ »	
DATE	29 février 2008	PRODUCTION CULINAIRE
N° 4	Objectif	Dresser une liste prévisionnelle de denrées et planifier son travail.

Intitulé :	Pomme de terre farcie au brési et au metsi	Nombre de portions:	8
-------------------	---	---------------------	---

PHASES ESSENTIELLES	DENRÉES	Unités	Base	Courgettes farcies	Finition	Totaux
Laver les pommes de terre.	Pommes de terre	kg	0,800			0.800
Cuire les pommes de terre au four sur un lit de gros sel.	Gros sel	kg	0,250			0.250
Monder, épépiner et concasser les tomates.	Tomates	kg		0,400		0.400
Ciseler les échalotes.	Echalotes	kg		0,040		0.040
Écraser l'ail.	Ail	kg		0,005		0.005
Réaliser un bouquet garni.	Bouquet garni	Pièce		1		1
Etuver la concassée de tomates.	Huile d'olive	L		0,02		0.02
Laver et ciseler les épinards.	Epinards frais	kg			0,200	0.200
Sauter les épinards, réserver.	Beurre	kg			0,050	0.050
Préparer et blanchir les tonnelets de courgettes.	Courgettes	kg		0,500		0.500
Farcir avec la concassée de tomates.						
Tailler le brési en salpicon.	Brési	kg	0,120			0.120
Ciseler la ciboulette.	Ciboulette	Botte	¼			¼
Retirer la pulpe, mélanger et assaisonner.	Beurre cru	kg	0,025			0.025
Remettre la pulpe dans les coques.	Crème crue	L	0,1			0.1
Recouvrir avec la tomme de la fruitière.	Tomme de la fruitière	kg	0,160			0.160
Gratiner au four .						
Dresser et envoyer.						
Assaisonner.	Gros sel, sel fin					Pm
	Poivre du moulin					Pm

DRESSAGE / PRÉSENTATION

Voir consignes fiche N°3.



P.P.C.P.	« SAVEURS D'HIVER POUR RÊVE D'ÉTÉ »	
DATE	29 février 2008	PRODUCTION CULINAIRE
N° 5	Objectif	Dresser une liste prévisionnelle de denrées et planifier son travail.

Intitulé :	Farandole à la pomme et au caramel	Nombre de portions :	8
-------------------	---	----------------------	---

PHASES ESSENTIELLES	DENRÉES	Unités	Macarons	Crêpes	Tartes	Sorbet	Verrines	Sauce
Réaliser des macarons.	Amandes	kg	0,100					
	Blanc d'oeuf	kg	0,120					
	Sucre	kg	0,300					
	Eau	L	0,040					
Éplucher et citronner les pommes.	Pommes	kg			0,200			
	Citron	Pièce			1			
Réaliser une pâte à crêpes.	Farine	kg		0,125				
	Sel fin	kg		0,002				
	Œufs	kg		2				
	Lait	L		0,25				
	Beurre	kg		0,030				
Cuire les crêpes.	Huile	L		0,02				
Monter les aumônières.	Compote de pommes	kg		0,400				
Confectionner les verrines.	Pommes	kg					0,200	
	Raisins secs	kg					0,080	
	Crème liquide	L					0,20	
	Sucre glace	kg					0,020	
	Vanille liquide	Pièce					pm	
Réaliser le sirop.	Sucre	kg				0,180		
	Eau	L				0,150		
	Jus de citron	P				2		
Sangler le sorbet.	Fromage blanc	kg				0,500		
	Stabilisant glace	kg				pm		
Réaliser les tartes fines aux pommes.	Pâte feuilletée	Pièce			1/2			
	Beurre	kg			0,030			
	Sucre en grain	kg			0,010			
Confectionner la sauce au caramel.	Sucre	kg						0,200
	Jus de pommes	L						0,10
	Crème liquide	L						0,10
Dresser et décorer.	Raisins Italia	kg					0,030	

DRESSAGE / PRÉSENTATION

Servir à l'assiette.
Mettre une cuillère et une fourchette à entremets à disposition du client.

