

TRAVAIL À RÉALISER ET A ME RENVOYER AVANT LE VENDREDI 27 MARS 2020

Ce travail sera évalué

(Le temps pour réaliser ce travail est estimé à 2 heures)

1. Vous devez réaliser l'organigramme de votre travail et de gestion du commis. Vous avez à votre disposition la fiche recette de l'entremets et les différentes recettes de bases. Vous devez respecter dans votre organigramme les différents codes couleurs.

Commande à produire

➤ Pâtisserie

- **Entremets** : chocolat et vanille de 8 personnes. Monter en cercle \varnothing 20 cm, décor en adéquation avec le thème (*fiche technique ANNEXE 2*)
- **Pâte à choux** : réalisation en pâte à choux : 8 religieuses chocolat et 8 éclairs chantilly glacé au caramel
- **Petits fours secs** : 300 gr de sablés diamant vanille (cuit)

➤ Traiteur

- **Quiche Lorraine** de 8 personnes (diamètre du cercle : 24 cm). Garnie de lardons (poitrine de porc fumée), gruyère, appareil à crème prise salé.

Annexe 2

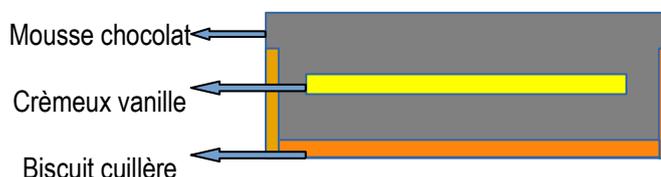
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Chocolat vanille (8 pers) cercle Ø 20 cm sur le thème «Le Japon »

Recettes (à titre indicatif)	kg	Progression
<u>Biscuit cuillère nature</u>		
Blanc d'œuf :	0.150	REALISER le biscuit cuillère nature COUCHER le biscuit sur feuille de papier cuisson (une cartouchiere et un disque) SAUPOUDRER légèrement de cacao en poudre CUIRE
Sucre :	0.125	
Jaune d'œuf :	0.100	
Farine :	0.125	
Décor : cacao en poudre :	0.010	
<u>Crèmeux vanille</u>		REALISER une crème anglaise gélifié COULER en insert
Crème liquide :	0.250	
Jaune d'œuf :	0.085	
Sucre :	0.085	
Gélatine poudre (200 Bloom):	0.004	
Eau :	0.015	
Vanille gousse :	1	
<u>Crème chocolat(base ganache)</u>		REALISER la crème chocolat sur une base de ganache MONTER l'entremets (dans un cercle de Ø 20 cm) GARNIR l'entremets préalablement chemisé au ¾ de sa hauteur de biscuit cuillère, d'un disque de biscuit, punché, dans le fond du cercle, de crème chocolat et d'un insert crèmeux vanille CHEMISER de crème chocolat LISSER avec de la crème chocolat
Crème :	0.200	
Masse de gélatine poudre:	0.016	
Chocolat de couverture noir 58% :	0.170	
Couverture lactée :	0.035	
Crème liquide stérilisé :	0.250	
<u>Sirop vanille</u>		
Eau :	0.100	Sirop fourni par le centre d'examen
Sucre :	0.125	
Gousse de Vanille :	1	
<u>Glaçage chocolat</u>	0.300	Glaçage fourni par le centre d'examen
<u>Finition et Décor</u>		FINITION & DÉCOR Libres sur le thème de « Le japon ». À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre cuit au caramel, un décor simple à base de chocolat, de la nougatine, une inscription au cornet ...).
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) :	0.200	
Pâte d'amande (33%) :	0.100	
Colorants divers :	QS	
Sucre semoule :	0.200	
Glucose :	0.100	

Croquis



NOM :

PRENOM :

Organisation du travail

Horaires par 30 mn	Phases techniques dans l'ordre de votre progression				Tâches de travail du commis 2 heures maximum
	Entremets	Pâte à choux	Petits fours secs	Traiteur	
14h00 à 14h30	Phase écrite. (maximum 30 minutes)				
14h30 à 15h00					
15h00 à 16h00					
16h00 à 17h00					16h30
17h00 à 18h00					
18h00 à 19h00					
19h00 à 19h30	Présentation, dégustation et argumentation commerciale				
	Pose repas / Nettoyage / Remise en place des postes de travail				

Document 2 : Fiches recettes (à titre indicatif)

Pâte à choux	Poids Kg	Crème pâtissière	Poids Kg	Commande 8 Religieuses chocolat 8 éclairs chantilly
<p>Eau : 0.250 Beurre : 0.100 Sel : 0.004 Farine : 0.150 Œuf entier : 0.250</p> <p>Décor Crumble fourni par le centre d'examen</p>		<p>Lait : 0.500 Sucre : 0.125 Jaune d'œuf : 0.080 Poudre à crème : 0.040 Beurre : 0.050 Couverture noire : 0.080</p> <p>Fondant : 0.400 Sirop à 60Brix : QS Couverture noire : QS</p> <p>Crème chantilly Crème liquide : 0.500 Sucre : 0.060 Vanille liquide : 0.010</p> <p>Caramel Sucre : 0.250 Glucose : 0.050 Eau : 0.080</p>		<p>Réaliser Une pâte à choux - Une crème pâtissière - Une crème chantilly - Un caramel - Un glaçage au fondant chocolat</p> <p>Finition et décors - Crème au beurre chocolat et sirop à 60 brix fourni par le centre d'examen</p>
Pâte brisée	Poids Kg	Appareil à crème prise	Poids Kg	Commande Quiche Lorraine
<p>Farine : 0.250 Beurre : 0.125 Sel : 0.005 Lait : 0.050 Jaune d'œuf : 0.020</p>		<p>Lait : 0.125 Crème fraîche liquide : 0.125 Œuf entier : 0.125 Sel : 0.004 Poivre blanc, muscade : QS Poitrine fumée : 0.200 Gruyère : 0.150</p>		<p>Réaliser - La pâte brisée - L'appareil à crème prise - Garniture : poitrine fumée, gruyère</p>
Sablé diamant à la vanille	Poids Kg		Poids Kg	Commande Petits fours secs sablés
<p>Farine : 0.220 Beurre : 0.177 Jaune d'œuf : 0.008 Sucre glace : 0.088 Sel : 0.002 Vanille : 0.005</p>		<p>Sucre cassonade : QS Dorure : QS</p>		<p>Réaliser - 300 gr de pâte sablée diamant vanille cuit</p>
Entremets	Suivant la fiche technique de fabrication (annexe 2)			
Présentation	Les produits seront exposés sous forme de buffet, dans le respect de la commande et du thème.			

2. En utilisant le lien ci-dessous vous devez répondre au questionnaire « Goolges Forms »

<https://forms.gle/PZCNWZuMhtNEDBjd7>