

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

*SESSION 2003*

1/2

## ÉPREUVE PRATIQUE "TECHNIQUES PROFESSIONNELLES"

### Partie A : TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

**SUJET N°20**

**PARTIE PRATIQUE** (durée 2 heures, envoi compris)

Vous devez réaliser pour 8 personnes à l'aide de la fiche technique jointe :

**TARTE À L'ORANGE**

# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

2/2

<b>Plat : TARTE À L'ORANGE</b>	<b>COUVERTS : 8</b>	<b>SUJET N°</b> 20
--------------------------------	---------------------	-----------------------

**Descriptif : Fond de tarte en pâte brisée garni d'une fine couche de marmelade d'orange et de crème d'amande, cuit au four, décoré de tranches d'orange confites et lustré au nappage blond.**

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							Total
	NATURE	U	PHASES ESSENTIELLES					
			A	B	C	D	E	
<p><b>A BASE</b> Réaliser une pâte brisée. Foncer les cercles.</p> <p><b>B CRÈME D'AMANDE</b> Réaliser une crème d'amande. (Beurre pommade, oranges jaunes, amandes et rhum).</p> <p><b>C GARNIR ET CUIRE LES TARTES</b> Garnir le fond d'une fine couche de marmelade d'orange. Garnir de crème d'amande. Cuire à four chaud.</p> <p><b>D DÉCOR</b> Canneler et émincer les oranges. Préparer 1/4 de litre de sirop. Confire les tranches d'oranges pendant 30'.</p> <p><b>E FINITIONS</b> Décorer les tartes avec les tranches d'orange confites. Lustrer au nappage blond.</p>	<p><b>CRÉMERIE</b> Beurre kg Œuf (jaune) kg</p> <p><b>LÉGUMERIE</b> Orange kg</p> <p><b>ÉCONOMAT</b> Farine kg Marmelade orange kg Nappage blond kg Poudre d'amande kg Sel fin pm Sucre semoule kg Eau l</p> <p><b>CAVE</b> Rhum l</p>	<p>0,125</p> <p>1,000</p> <p>0,250</p> <p>0,060</p> <p>0,050</p> <p>0,100</p> <p>0,030</p>	<p>0,100</p> <p>3,000</p> <p>0,100</p> <p>0,100</p> <p>0,100</p> <p>0,100</p> <p>0,300</p> <p>0,030</p>	<p>0,060</p> <p>0,100</p> <p>0,300</p> <p>0,250</p>	<p>0,300</p> <p>0,150</p> <p>0,300</p> <p>0,250</p>	<p>0,150</p>	<p>0,225</p> <p>4,000</p> <p>0,300</p> <p>0,250</p> <p>0,060</p> <p>0,150</p> <p>0,100</p> <p>0,450</p> <p>0,250</p> <p>0,030</p>	
Dressage : Au plat								