



Fédération des Artisans
Charcutiers - Traiteurs 44



Concours
BREVET PROFESSIONNEL
Mercredi 23/10/2019

BON ECONOMAT

Matières premières disponibles par candidat

TERRINE DE PIED DE PORC - aux Marrons Entremet Boudin Blanc Biscuit salé + épices

<i>Viande</i>	<i>Quantité</i>	<i>Légumes</i>	<i>Quantité</i>	<i>Epicerie générale</i>	<i>Quantité</i>
PIED DE PORC	10	Echalote	100 gr	Sel ordinaire	QS
Poitrine de porc demi-salée	500 gr	Oignon	200 gr	Poivre	QS
Blanc de dinde	500 gr	Ail	50 gr	Gros sel	QS
Gorge	750 gr	Champignons Paris	200 gr	Muscade	QS
Poitrine de porc	750 gr	Céleri branche	100 gr	Clous de girofle	QS
		Cèpes	200 gr	Badiane	QS
		Carotte	200 gr	Bâton de cannelle	QS
Crèmerie	<i>Quantité</i>	Poireau	1 pièce	4 Epices	QS
Crème UHT	1 l	Courgette	1 pièce		
Lait	2 l	Poivron Rouge	1 pièce	Feuille de gélatine	QS
Œuf	12	Poivron Vert	1 pièce	Gélatine poudre	QS
Beurre	250 gr	Aubergine	1 pièce	Gelée claire	QS
		Radis Noir	½ pièce	Gelée ambrée	QS
		Tomate	2 pièces		
Alcool et autres	<i>Quantité</i>	Concombre	½ pièce	Huile de tournesol	QS
Cognac	QS	Radis Rouge	¼ botte	Huile d'olive	QS
Vin blanc ordi.	QS	Tomate cerise	½ boîte		
Porto	QS	Potimarron	¼ pièce	Pistache	200 gr
		Panais	1 pièce	Pate à pistache	50 gr
		Fèves	100 gr	Abricot sec	150 gr
Fruits	<i>Quantité</i>	Laurier	¼ botte	Chorizo	100 gr
Pomme rouge	2	Thym	¼ botte		
Orange	2	Cerfeuil	½ botte		
		Persil	½ botte		
		Marrons	300 gr		