

**TERRINE DE PATE DE LAPIN AUX PRUNEAUX
ENTREMETS DE LA MER
TARTE AU CHOCOLAT**

Matières premières disponibles par candidat

<u>VIANDE/VOLAILLE</u>	<u>quantité</u>	<u>LEGUMES</u>	<u>quantité</u>	<u>EPICERIE GENERALE</u>	<u>quantité</u>
Cuisses de lapin	4 pièces	Ail	50 gr	4 épices	QS
Râble de lapin	1 pièce	Aneth	1 sachet	Bisque de homard Liebig	100 g
Mouille de porc propre VPF	0,5 kg	Basilic	1 sachet	Cacao amer poudre	50 g
Crépine de porc	0.2 kg	Bettrave chioffa	1 pièce	Farine (Type 45)	2kg
Poitrine de porc	2 kg	Brocoli	1 pièce	Fécule de pomme de terre	200 g
Gorge de porc	0.5 kg	Carotte	500 gr	Fix à chantilly	QS
Noix de porc épaule	0.5 kg	Carotte jaune	200 gr	Fixe à chantilly	20 g
Foie de lapin	0.1 kg	Carotte pourpre	200 gr	Gélatine feuille or Bovida	40 F
Barde de porc	1 pièce	Céleri branche	2 branches	Gélatine poudre Bovida	100 g
Bouillon de porc	2 litres	Cerfeuil	1 sachet	Gelée claire Bovida	300 g
Couenne de porc	1 kg	Champignon Paris frais	400 gr	Gelée dorée Bovida	300 g
DIVERS		Ciboulette	1 sachet	Gros sel de guérande	QS
Graisse de canard	100 gr	Citron jaune	1 pièce	Gros sel	QS
Saindoux	100 gr	Citron vert	1 pièce	Grué de cacao	50 g
Foi de lapin Violaine Française	200 gr	Courgette moyenne	2 pièces	Huile de tournesol	200 g
CHoriz doux Barcelet	1 pièce	Echalote	300 gr	Huile d'olive	300 g
CREMERIE		Fenouil bulbe	2 pièces	Jus de porc chef Nestlé	80g
Crème UHT	3 litres	Fleurs de bourrache	1 barquette	Maizena	50 g
Lait	2 litres	Oignon	500 gr	Muscade râpée	QS
Œufs	18 pièces	Persil	1 sachet	Piment de cayenne poudre	4 g
Mascarpone	0.2 kg	Poireau	2 pièces	Poivre blanc moulu	QS
Beurre fin	1.5 kg	Poivron jaune	1 pièce	Poivre en grains	QS
Margarine (Moka pour pochage)	500 gr	Poivron rouge	1 pièce	Poivre gris moulu	QS
SURGELES		Poivron vert	1 pièce	Poivre mignonette	QS
Petits pois surgelés très fin	0,300 kg	Romarin	1 branche	Pruneaux dénoyautés	300 g
Plaque de pain de mie surgelés	1 plaque	Thym / Laurier	1/8 botte	Sel fin	QS
		Tomate fraiche	200 gr	Sel nitrité	QS
POISSONS				Sucre en poudre	1kg
Filet de saumon avec peau	1 kg			Sucre roux en poudre	1 kg
Filet de cabillaud	0.6 kg	EPICERIE SUCREE Valhrona		Sucre semoule	QS
Dos de cabillaud	0,3 kg	Vanille gousse	3 pièces	Vinaigre blanc 6°/7°	0,1L
Crevettes roses fraîches	0.3 kg	Chocolat GUANAJA 70%	0.6 kg	Vinaigre de Xérès	0,1L
Langoustines 20/30 fraîches	0.3 kg	Chocolat CARAIBES	0.6 kg		
Noix Saint Jacques s/corail	0.3 kg	Chocolat IVOIRE	0.3 kg		
		Chocolat Dulcey	0,3 kg		
ALCOOL et AUTRE		PETIT MATERIEL A DISPOSITION			
Cognac MAXI 0,2L	0,2 l	Feuille de papier guitare	2 pièces	Poches jetables	2 unités
Vin blanc sec ordinaire	1/2 l	Papier aluminium	QS	Bobine ficelle moyenne	QS
Madère Maxi 0,2l	0,2 l	Papier film alimentaire	QS	Plateaux traiteur Or 20x30	3 pièces
Porto Rouge Maxi 0,2l	0,2 l	Papier polyéthylène	2 feuilles	Sacs sous vide cuisson	1 poche
Noilly prat Maxi 0,2l	0,2 l	Papier sulfurisé cuisson siliconé	2 feuilles	Sacs sous vide conservation	1 poche
		Papier sulfurisé grande feuille	3 unités	Petits piques en bois	20 pièces

MIS A DISPOSITION DES CANDIDATS	
3 Pièces	PETITES ASSIETTES JETABLES POUR TERRINE DE LAPIN
3 Pièces	GRANDES BELLES ASSIETTES RIGIDES JETABLES /DRESSAGE ENTREMETS
3 Pièces	PETITES ASSIETTES JETABLES POUR TARTE AU CHOCOLAT