

Recettes techniques culinaires

En ligne les recettes avec un "résumé" de la recette - En colonne les sessions - A l'intersection, le n° du sujet - Dernière colonne : nombre de fois où la recette est tombée à l'examen

		2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	
30g (carottes, poireau, oignons, céleri) + 20ml + clou girofle	Bouillon																0
15 beurre + 15 farine + 150ml	Béchamel															2	1
Lég secs : 60g / Final : 200 g / 0-50ml lait / 5 g beurre / 10g crème	Purée légumes			5			3		3		1				4		5
Cuisson légumes + béchamel + crème	Crème																0
100g légumes ou 25-30 légs secs + 250ml eau (légumes mixés)	Potage							1	4				4	4			4
Cuisson légumes + 1/2JO	Velouté	5	1		1			7		7							5
Cuisson légumes / béchamel épaisse (10/10/50) + 1oeuf battu / 45' 180°	Pain légumes										1						1
10g farine + CB + 1 oeuf + 1cc concentré / 45' 150°(bain-marie si mou)	Pain poisson								3	4				2			3
100g farine + 50 ml lait + 1 oeuf + 30 g crème fraîche + 30g emmental	Quiche																0
100g farine + 100 ml béchamel (10%) + 250 g légumes + 30g emmental	Tarte béchamel																0
Démarrage froid bouillon + viande // sauce blanche (5%) +(1/4JO + crème)+citron	Blanquette			2						5							1
Viande + MG + 10 farine + 50 ml bouillon/vin	Ragout	3	3			3		4									4
MG +Oignons + Viande + bouillon/vin (20ml)	Braisé			8					1	4		2	1	5	2	3	3
Poivrons +oignons + 100g tomates + 1/4 gousse ail (pas vin)	Basquaise (braisé)							3									1
Champignons + 1 concentré tomates	Chasseur (braisé)																0
Carottes	Boeuf mode (braisé)							5									1
Cuire oignon + 1/4 oeuf + 1 biscotte + 80g viande / 1h 200°	Tomates farcies						1				3						2
P farine // P/2 beurre // P/4 eau /// entrée / dessert : 25g farine /// plat : 50g farine	Pâte brisée	5	2	5	2	1	5	2	4	4	5	1	2	6			3
P farine // P/2 sucre // P/2 beurre // 1JO // 100 g / 4 personnes	Pâte sablée										4						1
4 pers. : 150g poire tranche + 30ml lait + 1oeuf + 20g sucre + 30 g creme	Tarte alsacienne				2		5		4						5		4
150ml eau + 20g sucre poire / 10g sucre pomme / citron	Fruit poché		2	2		1											3
2g amandes + raisins secs	Pommes hérisson											3					1
180g fruit + 10% sucre	Compote						3			5					1		3
150 lait + 1JO + 12g farine ou 8g maiz + 15g sucre	Crème patissière	3	1	2		1	2			1			3	3			8
100ml lait + 10g farine + 10g sucre + 1/2 oeuf + 50g fruits frais ou 15g fruits secs (BM)	Flan pâtissier																0
Crème patissière + 5g cacao	Crème chocolat			6													1
(eau+beurre) + farine d'un coup hors feu-> dessécher sur feu + oeuf battu progressivement	Chouquettes Choux four	3		8			2			1			2	3	3	2	9
1 oeuf + 150 lait + 80 g farine + MG	Crêpes				3			5									2
1 oeuf + 25g farine + 25g sucre + 10g beurre // 30' 160°	Biscuit savoie					7	1					1		4	1		5
1 oeuf + 25g farine + 25g sucre // 10' 210°	Roulé		3					3				4				5	4
1 oeuf + 25g farine + 25g sucre + 10g beurre // 30' 150°	Génoise		1				3	7		7					4		5
60g beurre + 60g sucre + 1 oeuf + 60g farine + (1/3 cc levure) // 40' 160°	Quatre-quart							1				2				3	3
40' 160°	Cake										2						1
150 lait + 1 oeuf + 15g sucre + (10 g sucre caramel) // BM 45' 170°	Crème renversée	1				3											3
150 lait + 1/2 oeuf + 15g sucre // BM 45' 170°	Oeufs lait											7					1
150 lait + 1JO+ 10g sucre // 1BO + 7g sucre // Caramel 15g sucre	Oeufs neige						4				3						2
150 lait + 20 semoule + 15g sucre (à la fin)	Semoule lait					1				4	6			2			4
150 lait + 20 semoule + 15g sucre + 1/2 oeuf + cuisson (beurre) 30' 180°	Gâteau semoule										2						1
150 lait + 25 riz + 15g sucre	Riz au lait										4						1
150 lait + 25 riz + 15g sucre +1/2 oeuf + cuisson	Gateau riz											5					1