

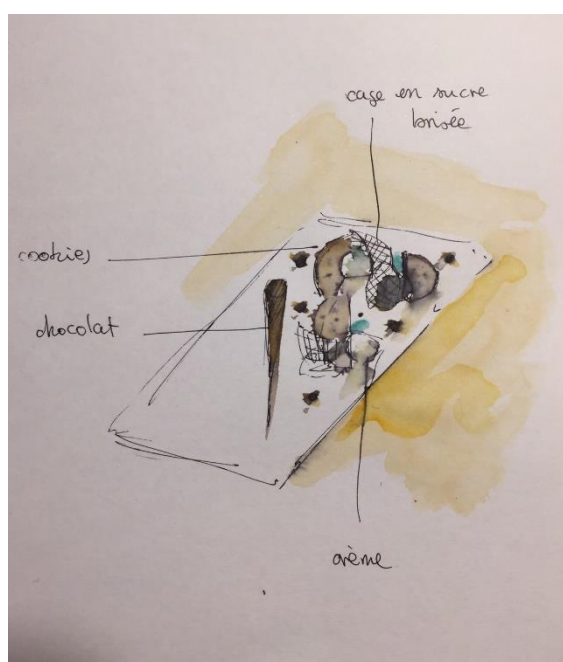
---

# DOSSIER DE PRESENTATION ; CHARLOTTE MAURIZI

Vous trouverez par la suite dans ce document des photos, ainsi que des croquis de recherche de mes différentes réalisations.

J'ai eu l'occasion de travailler des produits particuliers lors de mes différentes séances de travaux pratiques. Vous trouverez ci-dessous et ci-contre, différentes photos de mes productions (réalisées en binômes ou brigade de cuisine). Lorsque mon intérêt pour votre filière s'est manifesté, j'ai commencé à réaliser des croquis de préparation pour concevoir des dressages selon l'intitulé des plats, lors de ma première année de BTS, ainsi que cette année. Vous trouverez donc à la suite, des photos des dressages réalisés, ainsi que des croquis de recherche préliminaires que j'aurais réalisés.

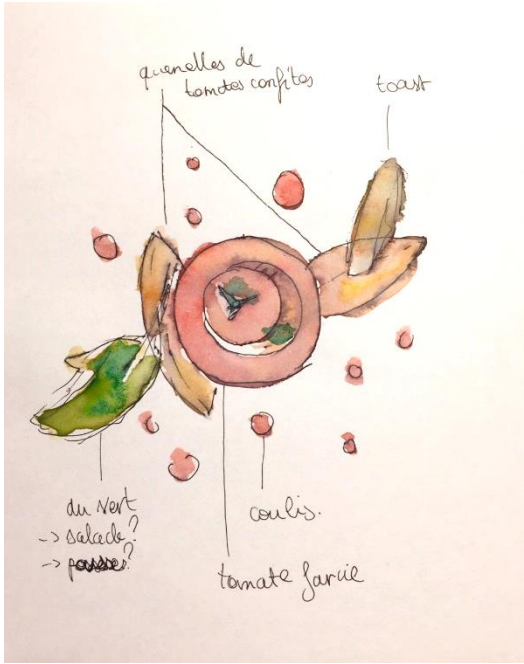
DESSERT (ci-contre) :  
cookies aux noix et crème  
mascarpone.



ENTREE : crème du Barry.

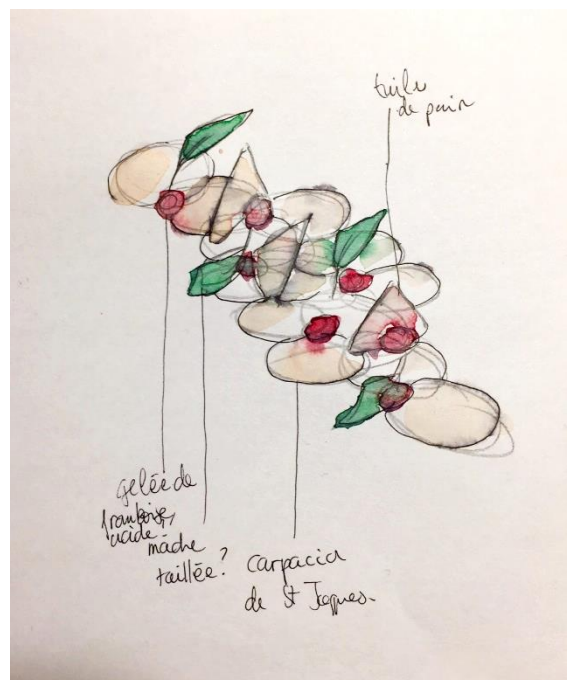


ENTREE : tomate à la tomate.

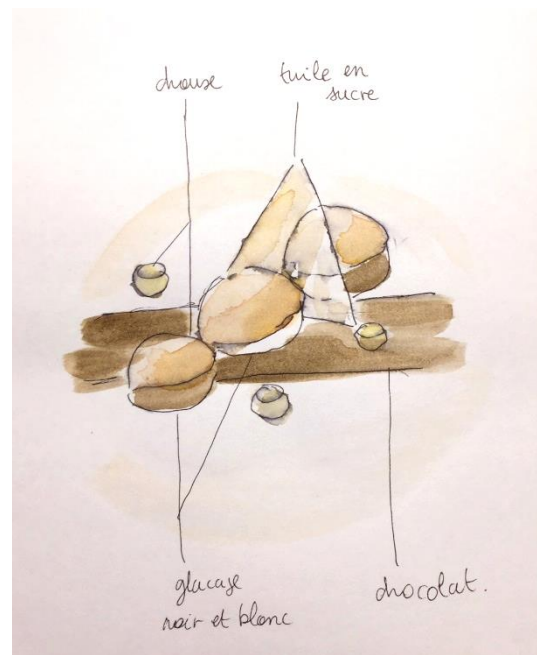
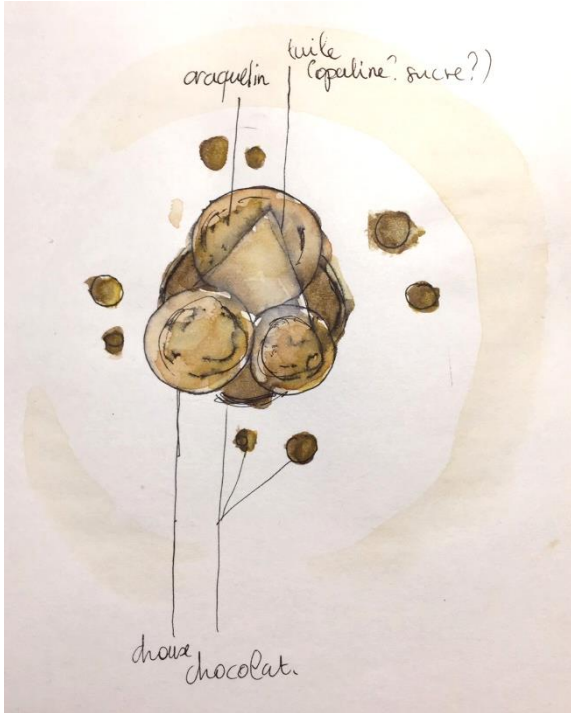




ENTREE : Carpaccio de Saint-Jacques,  
purée de framboise, salade verte et petits  
légumes.



DESSERT : Choux craquelins à la crème pâtissière au pralin et noix.





Deux entrées similaires : soupe de crustacés et légumes (ci-dessous) ou croustillant. (ci-contre)



PLAT : Maquereaux aux épices, émulsion iodée, purée de patate douce et légumes variés.



