

PLAT N° : 1		SABLÉ BRETON AUX FRAISES						Base 8 personnes		Sujet n° 1	
DESCRIPTIF : Pâte sablée cuite en cercles individuels recouverte de crème princesse et de quartiers de fraises. Servir avec une sauce caramel à l'orange.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<p>1) PATE SABLÉE :</p> <p>- Sabler ensemble le beurre, la farine, la levure et le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs. Bouler. - Laisser reposer 30 minutes au frais. - Abaisser et détailler 8 disques de 5 mm d'épaisseur (diamètre 10 cm.) - Cuire au four en cercle à 180 °C. - Laisser refroidir.</p> <p>2) CRÈME PRINCESSE :</p> <p>- Réaliser une crème pâtissière. - Refroidir rapidement. - Monter la crème fouettée. - incorporer la crème à la crème pâtissière.</p> <p>3) SAUCE CARAMEL ORANGE :</p> <p>- Réaliser un caramel à sec avec le sucre, le déglacer avec le jus d'orange. Réduire légèrement pour obtenir un mélange nappant.</p> <p>4) GARNITURE ET MONTAGE :</p> <p>- Laver, équeuter et détailler les fraises en quartiers. - Masquer les sablés de crème princesse. - Décorer avec les quartiers de fraises et les feuilles de menthe. - Saupoudrer de sucre glace.</p>		NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT	
		CRÈMERIE									
		Beurre	Kg	0,150					0,150		
		Crème liquide	L		0,20				0,20		
		Lait	L		0,25				0,25		
		Œuf (jaune d')	Pce	2	3				5		
		LÉGUMERIE									
		Fraise	Kg				0,400	0,400			
		Menthe	Botte				0,125	0,125			
		ÉCONOMAT									
		Farine	Kg	0,200				0,200			
		Gousse de vanille	Pce		0,5			0,5			
		Jus d'orange	L			0,250		0,250			
		Levure chimique	Kg	0,005				0,005			
		Maïzena	Kg		0,030			0,030			
		Sel fin	Kg	pm				pm			
		Sucre glace	kg				0,020	0,020			
		Sucre semoule	Kg	0,140	0,060	0,200		0,400			

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSÉ

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat