

PLAT N° : 1	TARTELETTE AUX FRAISES, CHANTILLY MASCARPONE ÉCLATS DE PISTACHE							Base 8 personnes	
DESCRIPTIF : Tartelette en pâte Brisée garnie d'une crème d'amande. Elle est décorée de chantilly mascarpone, d'éclats de pistache et de quartiers de fraise.									
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES							VAI	
	PHASES ESSENTIELLES								
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE : - Confectionner la pâte Brisée. - Laisser reposer la pâte. - Abaisser et foncer 8 cercles à tartelette. 2) GARNITURE : - Confectionner la crème d'amande et parfumer avec la pâte de pistache. - Garnir les tartelettes avec la crème d'amande. - Cuire à 180 °C. - Refroidir. 3) CHANTILLY MASCARPONE PISTACHE : - Fouetter le mascarpone avec le sucre. Incorporer la crème. - Monter l'ensemble en chantilly. 4) FINITION : - Trier, laver les fraises. - Décorer les tartelettes de chantilly. - Disposer les fraises en quartiers. - Parsemer d'éclats de pistache.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	
	CRÈMERIE								
	Beurre	Kg	0,125	0,150				0,275	
	Crème liquide	L			0,25			0,25	
	Mascarpone	Kg			0,050			0,050	
	Œuf frais	Pce	1	2				3	
	FRUITS								
	Fraise	Kg				0,400		0,400	
	ÉPICERIE								
	Amande en poudre	Kg		0,150				0,150	
	Extrait de vanille	pm			pm			pm	
	Farine	Kg	0,250					0,250	
	Pâte de pistache	Kg		0,010				0,010	
	Pistache décortiquée	Kg				0,020		0,020	
	Sel fin	Kg	pm						
	Sucre semoule	Kg	0,050	0,150	0,050			0,250	
	CAVE								
	Kirsh	L		0,01				0,01	
	DRESSAGE :								
	À L'ASSIETTE							TOTAL DENRÉES	
								ASSAISONNEMENTS	
								COÛT MATIÈRES	

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

HRE4BRP

- Dispositions prises par le candidat

HRE4BRP

rice

Sujet n°
10

EUR

PTHT

[illegible]

HRE4BRP

