

PLAT N° : 1	TARTES AMANDINE AUX RAISINS ET AUX PIGNONS DE PIN							Base 8 personnes	Sujet n° 5		
DESCRIPTIF : Pâte brisée sucrée garnie d'une crème d'amandes aux raisins secs et parsemée de pignons de pin. Les tartes sont cuites au four et lustrées avec du nappage blond.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) Pâte brisée sucrée : - Réaliser la pâte. - Fraiser et réserver au frais. - Foncer 2 cercles de 4. 2) Garniture : - Gonfler les raisins secs dans le thé. 3) Crème d'amandes : - Réaliser la crème d'amandes (crémer le beurre et le sucre, ajouter ensuite les oeufs et la poudre d'amandes, aromatiser). - Ajouter les raisins secs refroidis. 4) Montage : - Garnir les fonds de tartes de crème d'amandes. - Parsemer de pignons. - Cuire les tartes. 5) Finition : - Lustrer au nappage blond les tartes.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PHTT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	kg	0,125		0,150				0,275		
	Ouf entier	pièce	1		3				4		
	ÉCONOMAT										
	Farine	kg	0,250						0,250		
	Nappage blond	kg						0,200	0,200		
	Pignons de pin	kg					0,200		0,200		
	Poudre d'amandes	kg			0,150				0,150		
	Raisins secs	kg		0,120					0,120		
	Rhum Brun	l			0,05				0,05		
	Sel fin	kg	pm						pm		
	Sucres semoule	kg	0,050		0,150				0,200		
	Thé	sachet		1					1		
										</	

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