

PLAT N° : 1		TARTES AUX POIRES CONFITES ET PRUNEAUX AUX ÉPICES							Base 8 personnes		Sujet n° 7	
DESCRIPTIF : Tartes en pâte brisée sucrée, garnies de dés de poire cuits au miel, d'amandes effilées, d'un appareil à flan sucré. Des pruneaux cuits au vin épicé et des zestes d'orange confits sont servis à part.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES										
1) Réaliser la pâte brisée : - Confectionner la pâte. - Foncer deux cercles. - Cuire à blanc. 2) Cuire les poires au miel : - Éplucher, détailler en dés et cuire doucement au miel. - Ajouter les amandes grillées. - Garnir les fonds de tarte avec cette garniture refroidie. 3) Réaliser l'appareil à flan : - Réaliser l'appareil à flan sucré. - Garnir les tartes. - Cuire au four. 4) Réaliser les zestes confits : - Tailler une julienne d'orange, la blanchir. - Confire à feu doux dans un sirop à 30 °B additionné de grenadine. 5) Pocher les pruneaux au vin épicé 6) Dresser et envoyer : Les tartes sur plat rond, les pruneaux en saucière.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE :											
	Beurre	kg	0,125					0,125				
	Crème liquide	l			0,30			0,30				
	Jaune d'oeuf	pce			4			4				
	Œuf entier	pce	1		2			3				
	FRUITS :											
	Orange	pce				2		2				
	Poire william	kg		0,500				0,500				
	ÉCONOMAT :											
	Amande effilée	kg		0,050				0,050				
	Badiane	pce					1	1				
	Farine	kg	0,250					0,250				
	Grenadine	l				0,03		0,03				
	Miel d'acacia	kg		0,100				0,100				
	Poudre à flan	kg			0,010			0,010				
	Pruneaux	kg					0,250	0,250				
Quatre épices	kg					pm	pm					
Sucre en poudre	kg	0,040		0,070	0,130	0,100	0,340					
Vanille liquide	l		pm				pm					
CAVE :												
Vin rouge	↓					0,50	0,50					
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES					
AU PLAT							ASSAISONNEMENTS					
							COÛT MATIÈRES					

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION DU PLAT IMPOSE

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