

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2014

ÉPREUVE FINALE : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

ANNEXE 3

PLAT « B » : votre conception de la tarte au citron...

Pour l'épreuve pratique de la finale, vous avez la possibilité de vous préparer sur le thème suivant :

« Votre conception de la tarte au citron ... »

Vous disposez du panier de denrées ci-dessous.

LISTE DES INGRÉDIENTS					
Denrée	Unité	Quantité	Denrée	Unité	Quantité
CRÈMERIE			ÉCONOMAT		
beurre doux	Kg	0,200	amande poudre	Kg	0,050
crème liquide	L	0,25	farine T55	Kg	0,250
œuf	Pièce	8	gélatine feuille	Kg	0,010
œuf blanc	Litre	0,12	isomalt ©	Kg	0,100
			levure chimique	Kg	0,005
			maïzena	Kg	0,080
			poudre à crème à chaud	Kg	0,025
			sucre glace	Kg	0,150
			sucre semoule	Kg	0,300
FRUIT					
citron jaune	Kg	0,200			
citron vert	Kg	0,050			
MISE EN PLACE CENTRE					
jus de citron frais	L	0,25			
sel fin	Kg	PM			

Remarques

Le dressage est réalisé au choix du candidat, sur des supports classiques et contemporains proposés par le centre.

Aucun ingrédient, aucun support de dressage ne peut être amené par le candidat.

Le dessert est réalisé pour 4 personnes.