

**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.

<b>LISTE DES INGRÉDIENTS</b>					
<b>Denrée</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Denrée</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>
<b>CRÈMERIE</b>			<b>ÉCONOMAT</b>		
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
<b>FRUIT</b>					
citron jaune	Kg	0,200			
citron vert	Kg	0,050			
<b>MISE EN PLACE CENTRE</b>					
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.