

PLAT N° : 1	TARTES AMANDINE AU CALVADOS							Base 8 personnes	Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Tartes à base de pâte brisée sucrée, masquée d'une crème d'amande et garnie de gros quartiers de pommes. Les tartes sont flambées au Calvados au moment de l'envoi.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE : - Réaliser une pâte brisée sucrée. - Foncer deux cercles à tarte. 2) CRÈME D'AMANDES : - Crémier le beurre avec le sucre. - Ajouter les oeufs et Incorporer la poudre d'amande. - Parfumer la crème au Calvados. 3) GARNITURE : - Eplucher et citronner les pommes. Les évider à l'aide d'un vide-pomme, puis les détailler en gros quartiers. 4) MONTAGE/CUISSON : - Masquer les fonds de tarte avec la crème d'amande - Disposer les pommes. - Cuire au four à 200°C. - Décercler aux 2/3 de la cuisson, saupoudrer de sucre glace quelques minutes avant la sortie du four. 5) FINITION : - Chauffer le calvados dans une russe, et flamber les tartes avant l'envoi.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,125	0,100				0,225			
	Œuf	pce		2				2			
	Œuf jaune	pce	1					1			
	LÉGUMERIE										
	Citron	pce			1			1			
	Pomme golden	Kg			0,600			0,600			
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,05					0,05			
	Farine	Kg	0,250					0,250			
	Sucre semoule	Kg	0,025	0,100				0,125			
	Poudre d'amande	Kg		0,100				0,100			
	Sel fin	Kg	pm					pm			
	Sucre glace	Kg				0,020		0,020			
	Vanille liquide	L		pm		pm		pm			
	CAVE										
Calvados	L		0,04			0,05	0,09				

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