

PLAT N° : 1	BROWNIE AUX PISTACHES ET POIRE POCHÉE AUX ÉPICES							Base 8 personnes	Sujet n° 10			
DESCRIPTIF : Gâteau au chocolat et aux pistaches torréfiées, servi avec une poire pochée au vin blanc doux épicé. Accompagné d'une sauce réalisée à partir du sirop de pochage réduit et légèrement crème.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES										
<b>1) Réaliser l'appareil à brownie :</b> <b><u>brownie :</u></b> - Beurrer les cercles individuels et les poser sur plaque avec du papier sulfurisé. - Torrifier les pistaches à sec dans une poêle 2 à 3 minutes. - Fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Lisser. - Blanchir les oeufs et le sucre. Ajouter le mélange beurre et chocolat tiédi. - Mélanger la farine , le cacao et la levure et incorporer à la masse. Bien mélanger. - Parfumer à l'extrait de vanille. - Ajouter les pistaches. - Mouler et cuire à 180°C environ 20 minutes. - Refroidir 10 min puis démouler et stocker sur grille. <b>2) Pocher les poires :</b> - Porter à ébullition un sirop avec l'eau, le vin blanc, la cannelle, la badiane et le zeste d'orange blanchi. Laisser infuser 10 min. - Éplucher les poires, citronner. - Pocher entières. Refroidir. - Chinoiser le sirop. <b>3) Confectionner la sauce :</b> - Réduire le sirop à consistance nappante. - Décuire avec la crème fraîche. - Refroidir. <b>4) Dresser :</b> - Saupoudrer les brownies de sucre glace. - Dressage à l'initiative du candidat.		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
		<b>CRÈMERIE</b>										
		Beurre	Kg	0,300						0,300		
		Crème fraîche UHT	L			0,10				0,10		
		Œuf	pce	4						4		
		<b>LÉGUMERIE</b>										
		Citron	pce		1					1		
		Orange	pce		1					1		
		Poire Williams	pce		8					8		
		<b>ÉCONOMAT</b>										
		Badiane	Kg		0,010					0,010		
		Cacao poudre	Kg	0,060						0,060		
		Cannelle bâton	pce		1					1		
		Couverture noire	Kg	0,300						0,300		
		Farine	Kg	0,100						0,100		
		Levure chimique	Kg	0,005						0,005		
		Pistache mondée	Kg	0,100						0,100		
		Sucre glace	Kg					0,050		0,050		
		Sucre semoule	Kg	0,200	0,350					0,550		
		Vanille extrait	L	pm						pm		
		Vin blanc doux	L		0,35					0,35		
		Eau	L		0,40					0,40		
		<b>DRESSAGE :</b>							TOTAL DENRÉES			
<b>À L'ASSIETTE</b>							ASSAISONNEMENTS					
							COÛT MATIÈRES					

## 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