

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------------|-------|-----------|--|
| PLAT N° : 1 | | FRAISIER MASCARPONE AU BASILIC ET CITRON VERT, COULIS DE FRUITS ROUGES | | | | | | | Base 8 personnes | | Sujet n°5 | |
| DESCRIPTIF : Entremets froid à base de biscuit amande et d'un appareil à base de mascarpone, citron vert et basilic, accompagné d'un coulis de fruits rouges. | | | | | | | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | | DENRÉES | | | | | | | | | VALEUR | |
| | | PHASES ESSENTIELLES | | | | | | | | | | |
| 1) Confectionner le biscuit amande : - Préchauffer le four 210 °C. - Tamiser la farine et la poudre d'amande. - Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre. - Incorporer délicatement les jaunes puis le mélange farine, amande. - Étaler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. - Cuire au four durant 7 min. 2) Chemiser les cercles : - Réaliser un sirop avec 0,10 L d'eau. - Laver les fraises, équeuter. Tailler en 2 dans le sens de la hauteur. - Plaquer les 1/2 fraises contre le cercle chemisé de rhodoïd. - Détailler le biscuit à l'emporte pièce et garnir le fond des cercles, imbiber avec le sirop. 3) Réaliser la crème au mascarpone : - Monter la crème fouettée. - Dans une calotte, travailler le mascarpone, le jus des citrons verts et le basilic ciselé. - Incorporer la crème fouettée, garnir les cercles réserver au frais. 4) Réaliser le coulis de fruits rouges : - Assembler les éléments et réaliser le coulis de fruits rouges 5) Préparer les éléments de décor: - Terminer la décoration avec le basilic et les fraises. | | NATURE | U | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | TOTAL | PUHT | PTHT | |
| | | CRÈMERIE | | | | | | | | | | |
| | | Crème liquide | L | | | 0,20 | | | | 0,20 | | |
| | | Mascarpone | Kg | | | 0,350 | | | | 0,350 | | |
| | | Œuf | pce | 5 | | | | | | 5 | | |
| | | LÉGUMERIE | | | | | | | | | | |
| | | Basilic | botte | | | 0,125 | | 0,125 | | 0,25 | | |
| | | Citron jaune | pce | | | | 0,5 | | | 0,5 | | |
| | | Citron vert | pce | | | 2 | | | | 2 | | |
| | | Fraise | Kg | | 0,600 | | | 0,100 | | 0,700 | | |
| | | ÉCONOMAT | | | | | | | | | | |
| | | Farine | Kg | 0,060 | | | | | | 0,060 | | |
| | | Poudre d'amande | Kg | 0,080 | | | | | | 0,080 | | |
| | | Sucre semoule | Kg | 0,130 | 0,100 | | | | | 0,230 | | |
| | | Sucre glace | Kg | | | 0,080 | 0,050 | | | 0,130 | | |
| | | SURGELÉS | | | | | | | | | | |
| | | Fruit rouge | Kg | | | | 0,150 | | | 0,150 | | |
| | | CAVE | | | | | | | | | | |
| | | Liqueur de fraise | L | | 0,05 | | | | | 0,05 | | |
| | | Rhodoïd | | | | | | | | | | |
| | | pce | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | DRESSAGE : | | | | | | | | | | |
| | | TOTAL DENRÉES | | | | | | | | | | |
| | | À L'ASSIETTE | | | | | | | | | | |
| | | ASSAISONNEMENTS | | | | | | | | | | |
| | | COÛT MATIÈRES | | | | | | | | | | |

ANNEXE n° 3 CRITÈRES D'EVALUATION 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