

PLAT du commis		CHOUX À LA PISTACHE, CRÈME ANGLAISE MENTHOLÉE							Base 8 personnes		Sujet n°1		
DESCRIPTIF : Choux garnis d'une crème pâtissière parfumée à la pistache, accompagnés de crème anglaise à la menthe.													
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR			
		PHASES ESSENTIELLES											
<p>1) PÂTE À CHOUX - Réaliser la pâte à choux. - Coucher 24 choux sur une plaque. - Dorer, cuire au four à 170 °C.</p> <p>2) CRÈME PÂTISSIERE À LA PISTACHE - Réaliser la crème pâtissière. - Ajouter la pâte de pistache en fin de cuisson. - Refroidir rapidement.</p> <p>3) CRÈME ANGLAISE À LA MENTHE - Confectionner une crème anglaise en faisant infuser une partie des feuilles de menthe dans le lait. - Chinoiser et refroidir. - Incorporer un peu de menthe ciselée.</p> <p>4) FINITION - Garnir les choux de crème pâtissière. - Glacer-les avec le fondant. - Décorer avec une feuille de menthe. - Dresser les choux sur un plat, la crème anglaise en saucière à part.</p>		NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
		CRÈMERIE											
		Beurre	Kg	0,060						0,060			
		Lait	L		1,00	0,50				1,50			
		Œuf (jaune d')	Pce	1	8	4				13			
		Œuf entier	Pce	4						4			
		LÉGUMERIE											
		Menthe poivrée	Botte			0,3	0,2			0,5			
		ÉCONOMAT											
		Farine	Kg	0,125	0,140					0,265			
		Fondant blanc	Kg				0,300			0,300			
		Pâte de pistache	Kg		0,080					0,080			
		Sel fin	Kg	pm						pm			
		Sucre semoule	Kg	0,030	0,200	0,100				0,330			

ANNEXE n° 3 CRITERES D'EVALUATION DU PLAT IMPOSE

- Présentation
- Dégustation
- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)
- Pertinence de l'analyse
- Qualité de la communication
- Dispositions prises par le candidat