

PLAT N° : 1	TARTELETTES AUX FRAISES							Base 8 personnes		Sujet n° 8	
DESCRIPTIF : Fonds de tartelette garnis d'une fine couche de crème d'amandes. Les tartes sont ensuite masquées de crème pâtissière et surmontées de fraises harmonieusement disposées.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE - Réaliser la pâte brisée sucrée et réserver. - Foncer 8 cercles à tartelette. 2) CRÈME D'AMANDE - Confectionner une crème d'amandes et garnir à la poche les fonds de tartelette. - Cuire les tartes au four à 180 °C. 3) CRÈME PÂTISSIÈRE - Réaliser une crème pâtissière. 4) GARNITURE ET NAPPAGE - Masquer les tartelettes de crème pâtissière. - Disposer harmonieusement les fraises. - Napper de nappage rouge. 5) COULIS - Réaliser un sirop. - Mixer les fraises avec le sirop. - Passer au chinois. - Dresser la tarte.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,150	0,100					0,250		
	Lait	L			0,30				0,30		
	Œuf	Pce		1					1		
	Œuf (Jaune d')	Pce	1		3				4		
	LÉGUMERIE										
	Citron	Pce					1		1		
	Fraise	Kg				0,500	0,250		0,750		
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,06						0,06		
	Farine	Kg	0,300						0,300		
	Nappage rouge	Kg				0,100			0,100		
	Poudre à Flan	Kg			0,040				0,040		
	Poudre d'amandes	Kg		0,100					0,100		
	Sucre semoule	Kg	0,030	0,100	0,060		0,050		0,240		
	Vanille gousse	Pce			0,5				0,5		
	Vanille liquide	L		pm					pm		
	CAVE :										
	Rhum	L		0,02					0,02		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
DEUX À L'ASSIETTE ET SIX AU PLAT							ASSAISONNEMENTS				
							COUT MATIÈRES				

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