ANNEXE n° 2 FICHE TECHNIQUE plat imposé
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE

PLAT N° : 1	**TARTE CITRON MERINGUÉE**	Base 8 personnes	Sujet n° 9

Fonds de tartes garnies d'un appareil au citron, décorés d'une meringue.

PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR	
	PHASES ESSENTIELLES									
1) PATE BRISÉE	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
- Rassembler les matières sèches.	**CRÉMERIE**									
- Sabler.	Beurre	Kg	0,125	0,075				0,200		
- Ajouter le jaune et l'eau.	Œuf	Pce		6				6		
- Fraiser et réserver.	Œuf (blanc d')	Pce			3			3		
- Laisser reposer.	Œuf (jaune d')	Pce	1					1		
- Foncer deux cercles.										
2) CRÈME AU CITRON	**LÉGUMERIE**									
- Laver les citrons.	Citron jaune	Pce		3				3		
- Zester les citrons en prenant garde d'éliminer soigneusement la partie blanche.										
- Emincer puis blanchir les zestes de citron.	**ÉCONOMAT**									
- Blanchir les œufs avec le sucre, puis ajouter le jus des citrons, les zestes et le beurre fondu.	Eau	L	0,05					0,05		
- Couler l'appareil dans les fonds de tartes.	Farine type 55	Kg	0,250					0,250		
- Cuire au four à 180 °C.	Sel fin	Kg	0,003					0,003		
	Sucre glace	Kg	0,040	0,300	0,090			0,430		
	Sucre semoule	Kg			0,090			0,090		
3) MERINGUE ET FINITION										
- Monter les blancs progressivement puis serrer avec le sucre semoule.										
- Incorporer délicatement le sucre glace.										
- Coucher la meringue à la poche sur la tarte à chaud.										
- Cuire délicatement la meringue au four à 120 °C durant 5 min.										
- Colorer sous la salamandre.										

DRESSAGE :	TOTAL DENRÉES	
AU PLAT	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