

PLAT N° : 1	MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AUX FRAMBOISES, CRÈME DIPLOMATE							Base 8 personnes	Sujet n° 10	
DESCRIPTIF : Abaisses rectangulaires de pâte filo caramélisées au four puis montées en millefeuille avec de la crème diplomate à la pistache et des framboises. L'entremets est servi avec un coulis de framboise, il est décoré de framboises fraîches et de menthe.										
<div>PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION</div> <div>1) MILLEFEUILLE EN PÂTE À FILO</div> <div>- Faire fondre le beurre.</div> <div>- Beurrer et saupoudrer de sucre glace les feuilles filo puis les superposer par trois.</div> <div>- Tailler des rectangles de 12 cm par 6 cm (un millefeuille = 3 rectangles).</div> <div>- Cuire au four entre deux plaques + papier sulfurisé à 160 °C environ 8 à 10 min jusqu'à coloration.</div> <div>2) CRÈME DIPLOMATE</div> <div>- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.</div> <div>- Réaliser une crème pâtissière en délayant la pâte de pistache dans le lait.</div> <div>- Coller à chaud avec la gélatine égouttée et pressée.</div> <div>- Monter la crème fouettée.</div> <div>- Incorporer progressivement dans la crème pâtissière refroidie.</div> <div>3) COULIS</div> <div>- Rectifier l'acidité de la pulpe de framboise avec le sucre glace.</div> <div>4) MONTAGE ET DÉCOR</div> <div>- Mettre à la base un rectangle de pâte filo .</div> <div>- Garnir harmonieusement avec les framboises surgelées et la crème diplomate.</div> <div>- Remettre un rectangle. Garnir de nouveau et finir avec un rectangle sur le dessus.</div> <div>- Décorer avec du sucre glace, la menthe et les framboises fraîches.</div>	DENRÉES							VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES									
	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT
	CRÈMERIE									
	Beurre	Kg	0,150					0,15		
	Crème liquide	L		0,50				0,50		
	Œuf (jaune d')	Pce		3				3		
	Lait	L		0,50				0,50		
	Pâte filo	Kg	0,375					0,375		
	LÉGUMERIE									
	Framboise fraîche	Kg				0,150		0,150		
	Menthe fraîche	Botte				0,5		0,5		
	ÉCONOMAT									
	Farine	Kg		0,020				0,020		
	Gélatine (feuille de)	Kg		0,010				0,010		
	Pâte de pistache	Kg		0,050				0,050		
	Poudre à crème	Kg		0,040				0,040		
	Sucre glace	Kg	0,080		0,040	0,050		0,170		
	Sucre semoule	Kg		0,100				0,100		
	Vanille (gousse de)	Pce		0,250				0,250		
	SURGELÉS									
	Framboise surgelée	Kg				0,500		0,500		
	Purée de framboise	Kg			0,200			0,200		
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES			
A L'ASSIETTE							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