

PLAT N° : 1	TARTE AU CHOCOLAT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CRÈME ANGLAISE VANILLE							Base 8 personnes	Sujet n° 4		
DESCRIPTIF : Fonds de tarte en pâte brisée cuits à blanc, garnis d'une ganache et d'un caramel décuit à la crème et émulsionné au beurre demi sel. Les tartes sont accompagnées d'une crème anglaise à la vanille.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION	DENRÉES								VALEUR		
	PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE : - Réaliser une pâte brisée sucrée. - Reposer au frais. - Foncer deux cercles à tarte de 18 cm, reposer. - Cuire à blanc. 2) CARAMEL DÉCUI : - Réaliser un caramel, décuire à la crème et débarrasser. - Ajouter le beurre demi-sel pommade au caramel tiède. - Émulsionner. - Verser dans les fonds de tarte préculs. - Bloquer au froid. 3) GANACHE : - Porter la crème à ébullition. - Verser sur le chocolat. - Ajouter le beurre et lisser la ganache. - Couler dans les fonds de tarte déjà garnis de caramel. 4) CRÈME ANGLAISE : - Réaliser une crème anglaise à la vanille.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,125		0,040				0,165		
	Beurre demi-sel	Kg		0,100					0,100		
	Crème liquide	L		0,10	0,20				0,30		
	Lait	L				0,50			0,50		
	Œuf (jaune d')	Kg	0,020			0,100			0,120		
	ÉCONOMAT										
	Chocolat noir (pistole)	Kg			0,250				0,250		
	Eau	L	0,05	0,05					0,10		
	Farine	Kg	0,250						0,250		
	Sel	Kg	pm						pm		
	Sucre semoule	Kg	0,020	0,150		0,090			0,260		
	Vanille (gousse)	pce				1			1		
	DRESSAGE :								TOTAL DENRÉES		
	AU PLAT + SAUCIÈRE								ASSAISONNEMENTS		
COÛT 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