

PLAT N° : 1		TARTELETTES AUX NOISETTES ET MYRTILLES							Base 8 personnes		Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Tartelettes garnies de crème de noisettes, cuites au four puis garnies de myrtilles et lustrées de nappage rouge.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE : - Réaliser une pâte brisée sucrée. - Foncer 8 cercles à tartelette de 8 cm de diamètre. 2) CRÈME DE NOISETTE : - Réaliser un beurre pommade. - Ajouter le sucre, homogénéiser. - Ajouter la poudre de noisettes, puis les œufs et lisser au fouet. - Garnir les tartelettes à mi-hauteur et cuire à 180°C. - Refroidir en cellule. 3) MONTAGE : - Garnir les tartelettes de myrtilles. 4) FINITION : - Mettre au point le nappage rouge. - Lustrer les tartelettes refroidies. 5) DÉCOR : - Monter une crème chantilly, laver la menthe. - Dressage libre.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE											
	Beurre	Kg	0,125	0,150					0,275			
	Crème liquide	L					0,25		0,25			
	Œuf	pce		2					2			
	Œuf (jaune d')	pce	1						1			
	LÉGUMERIE											
	Menthe	botte					0,25		0,25			
	ÉCONOMAT											
	Eau	L	0,05				pm		0,05			
	Extrait de vanille							pm	pm			
	Farine	Kg	0,250						0,250			
	Nappage rouge	Kg					0,200		0,200			
	Poudre de noisette	Kg		0,150					0,150			
	Sel fin	Kg	pm						pm			
	Sucré semoule	Kg	0,050	0,150					0,200			
	Sucré glace	Kg						0,050	0,050			
	Cercle à tartelette 80 mm	pce	8						8			
	SURGELÉ											
	Myrtille surgelée	Kg				0,300			0,300			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES					
À L'ASSIETTE							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