

PLAT N° : 1		VERRINE PISTACHES ET FRAISES						Base 8 personnes		Sujet n° 10	
DESCRIPTIF : Verrine composée de biscuit aux pistaches, d'une crème mousseline à la pistache et de fraises.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) BISCUIT AUX PISTACHES :</b> - Monter les 4 blancs d'oeufs. - Serrer avec le sucre. - Incorporer délicatement les 4 jaunes d'oeufs, la farine et les pistaches concassées. - Coucher sur plaque, cuire au four à 210°C durant 7 minutes. - Refroidir et détailler le biscuit à l'emporte-pièce.  <b>2) CRÈME MOUSSELINE :</b> - Dissoudre la pâte de pistache dans le lait chaud. - Réaliser une crème pâtissière, ajouter le beurre en parcelles à chaud. - Refroidir. - Alléger à la crème fouettée.  <b>3) GARNITURE :</b> - Couper 8 fraises en deux et tailler le reste en salpicon. . <b>4) SIROP MENTHOLÉ :</b> - Réaliser un sirop, infuser la menthe.  <b>5) MONTAGE :</b> - Garnir la verrine en alternant le biscuit imbibé, la crème et le salpicon de fraises. - Décorer avec les demi-fraises, une feuille de menthe et quelques pistaches concassées.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT	
	CRÊMERIE										
	Beurre doux	Kg		0,065					0,065		
	Crème liquide	L		0,20					0,20		
	Lait	L		0,35					0,35		
	Oeuf	pce	4						4		
	Oeuf (jaune d')	Kg		0,080					0,080		
	FRUIT										
	Fraise	Kg			0,400				0,400		
	Menthe	botte				0,125	0,125		0,250		
	ÉCONOMAT										
	Eau	L					0,25		0,25		
	Farine	Kg	0,125	0,070					0,195		
	Pâte à pistache	Kg		0,040					0,040		
	Pistache émondée	Kg	0,050				0,050		0,100		
	Poudre à crème	Kg		0,030					0,030		
	Sucres semoules	Kg	0,125	0,050			0,125		0,300		
	DRESSAGE :							TOTAL DENREES			
	8 VERRINES							ASSAISONNEMENTS			
								COUT MATIERES			

## 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