

PLAT N° : 1		TARTES AUX POMMES CARAMÉLISÉES							Base 8 personnes		Sujet n° 12	
DESCRIPTIF : Fonds de tarte en pâte brisée sucrée, garnies de quartiers de pommes caramélisées et flambées au Calvados et d'un appareil à crème prise sucrée parfumée à la vanille et cuites au four.												
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES								VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES										
1) PÂTE BRISÉE SUCRÉE : - Réaliser une pâte brisée sucrée. Reposer au froid. - Foncer deux cercles à tarte. - Reposer au frais à nouveau. 2) APPAREIL À CRÈME PRISE : - Réaliser un appareil à crème prise sucré. 3) POMMES : - Peler les pommes. - Tailler en quartiers. - Sauter au beurre, ajouter le miel, caraméliser. - Flamber au Calvados. 4) MONTAGE ET CUISSON : - Placer les quartiers de pommes sur le fond de tarte. - Garnir d'appareil à crème prise. - Cuire au four à 180 °C, 30 à 35 minutes. 5) FINITION : - Saupoudrer les tartes de sucre glace quelques minutes avant la sortie du four.	NATURE	U	1	2	3	4	5	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE											
	Beurre	Kg	0,125						0,125			
	Crème double	L		0,25					0,25			
	Lait	L		0,30					0,30			
	Œuf	pce		4					4			
	Œuf (jaune d')	Kg	0,025	0,050					0,075			
	LÉGUMERIE											
	Citron	pce			0,5				0,5			
	Pomme golden	Kg			0,800				0,800			
	ÉCONOMAT											
	Eau	L	0,05						0,05			
	Extrait de vanille	L		pm					pm			
	Farine	Kg	0,250						0,250			
	Sel fin	Kg	pm						pm			
	Sucre semoule	Kg	0,025	0,050					0,075			
	Sucre glace	Kg					0,030		0,030			
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