

PLAT N° : 1		TOURTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS						Base 8 personnes		Sujet n° 4	
DESCRIPTIF : Tourte constituée de deux abaisses de pâte brisée. Garnir d'une béchamel additionnée d'emmental rapé, de quartiers de champignons et de dés de jambon. Sauce au champignon en saucière.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
1) PATE BRISÉE SALÉE : - Réaliser une pâte brisée salée. - Laisser reposer la pâte. - Abaisser 2 disques pour les fonds et 2 pour le dessus. - Foncer deux cercles à tarte. 2) SAUCE BÉCHAMEL : - Cuire le roux. - Réaliser la béchamel. - Lier aux jaunes. - Refroidir. 3) GARNITURE : - Tailler les champignons en quartiers. - Cuire à blanc. - Tailler l'épaule de jambon en dés. - Lier avec la béchamel. - Garnir les fonds de tartes. - Recouvrir d'une deuxième abaisse, dorer, décorer. - Bloquer au froid. - Cuire les 2 tourtes au four à 180°C. 4) SAUCE CHAMPIGNON : - Ciseler l'échalote, suer au beurre. - Mouiller avec le fond blanc, réduire, crémier. - Faire bouillir, mixer et chinoiser. - Ajouter les champignons et du persil haché. - Dresser en saucière.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÉMERIE										
	Beurre	Kg	0,200	0,050	0,010	0,020	0,280				
	Crème liquide	L				0,25	0,25				
	Emmental rapé	Kg			0,060		0,060				
	Lait	L		0,50			0,50				
	Œuf (jaune d')	Pce	2	2	1		5				
	CHARCUTERIE										
	Épaule DD cuite	Kg			0,200		0,200				
	LÉGUMERIE										
	Champignon de Paris	Kg			0,400	0,150	0,550				
	Citron	pc			1		1				
	Échalote	Kg				0,050	0,050				
	persil	B				0,125	0,125				
	ÉCONOMAT										
	Eau	L	0,08				0,08				
	Farine	Kg	0,400	0,050			0,450				
	Fond blanc	L				0,20	0,20				
	Sel fin	Kg	pm	pm	pm	pm	pm				
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
AU PLAT / SAUCIÈRE							ASSAISONNEMENTS				
							COUT 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

HRE4BRP

- Dispositions prises par le candidat