

PLAT N° : 1		TARTE MOUSSE MASCARPONE AUX FRAISES						Base 8 personnes		Sujet n° 6	
DESCRIPTIF : Tarte réalisée en pâte sucrée, garnie d'un appareil moussoux au mascarpone et décorée de fraise accompagnée d'un coulis de fraise.											
PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION		DENRÉES							VALEUR		
		PHASES ESSENTIELLES									
<b>1) PÂTE SUCRÉE :</b> - Mélanger le beurre pommade, le sucre, le sel et le jaune d'oeuf. -Ajouter la farine et bouler rapidement. - Reposer la pâte. - Abaisser et foncer deux cercles à tarte. - Cuire à blanc.  <b>2) MOUSSE MASCARPONE :</b> - Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et la vanille. - Ajouter le mascarpone. - Incorporer la crème fouettée.  <b>3) GARNITURE :</b> - Trier, laver les fraises. - Les tailler en tranches régulières. - Conserver les parures pour le coulis - Réaliser le coulis de fraise.  <b>4) FINITION :</b> - Dresser à la poche la mousse mascarpone. - Bloquer au froid. - Dresser les fraises tranchées en rosace. - Saupoudrer de sucre glace.	NATURE	U	1	2	3	4	TOTAL	PUHT	PTHT		
	CRÈMERIE										
	Beurre	Kg	0,125					0,125			
	Crème liquide	L		0,20				0,20			
	Mascarpone	Kg		0,250				0,250			
	Œuf (jaune d')	Pce	1	2				3			
	LÉGUMERIE										
	Citron	Pce			1			1			
	Fraise	Kg			0,500			0,500			
	ÉCONOMAT										
	Farine	Kg	0,250					0,250			
	Sel fin	Kg	pm					pm			
	Sucre glace	Kg	0,100				0,020	0,120			
	Sucre semoule	Kg		0,060	0,080			0,140			
	Vanille (gousse de)	Kg		0,5				0,5			
DRESSAGE :							TOTAL DENRÉES				
AU PLAT							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