

NOM Prénom :

CLASSE :

DATE :



C0-INTERVENTION : Cuisine / Mathématiques

TARTE BOURDALOUE

Problématique :

A partir de la fiche technique ci-jointe, on souhaite estimer le coût d'une part et établir son prix de vente.

Référentiel des activités professionnelles

Compétences	Connaissances

Programme de mathématiques

Capacités	Connaissances
Calculs commerciaux et financiers	
Calculer un coût total de production, un résultat, un coût marginal.	Coût total de production. Résultat. Coût marginal.

Travail à faire :

- A partir de la fiche technique de fabrication et du prix des denrées, donnée au verso, compléter le tableau correspondant et répondre à la problématique.

Denrées	Unités	Quantité	Prix unitaire (Hors taxe)	Prix total (Hors taxe)
<u>Pâte brisée sucrée :</u>				
- Farine
- Beurre
- Sucre
- Œufs (jaune)
- Eau
- Sel
- Beurre (cercle)
- Farine (abaisser)
<u>Crème d'amande :</u>				
- Beurre
- Sucre
- Œufs
- Poudre d'amandes
- Maïzena
- Rhum
- Vanille
<u>Garniture :</u>				
- Poire au sirop 4/4
- Amandes effilées
<u>Finition :</u>				
- Nappage
<u>Crème anglaise :</u>				
- Lait
- Jaunes d'œufs
- Sucre
- Extrait de vanille

Total denrées
Assais. 2%
Coût matières total

Conclusions :

Coût HT (Hors taxes) :

Coefficient :

Prix de vente HT par portion :

TARTE BOURDALOUE

Analyse technique

- ◆ Confectionner une pâte brisée sucrée
- ◆ Abaisser, foncer et cuire à blanc une tarte
- ◆ Réaliser un appareil à crème d'amande
- ◆ Réaliser une crème anglaise

Présentation :

Dresser la tarte sur un grand plat rond recouvert d'un papier dentelle. Saucière de crème anglaise en accompagnement

DENREES pour 8 pers	U	Q	N°	PROGRESSION	Temps TR TC
Pâte brisée sucrée				<p>Confectionner la pâte brisée sucrée</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ La réserver au frais sous plastique. <p>Confection de l'appareil à crème d'amande</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Crémer le beurre et sucre ◆ Ajouter les œufs un à un et émulsionner ◆ Incorporer la poudre d'amandes en une seule fois et la maïzena ◆ Parfumer la crème ◆ Corner et réserver au frais <p>Foncer la tarte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Réserver au frais <p>Garnir la tarte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Masquer le fond de la tarte de crème d'amandes ◆ Disposer les 1/2 poires au sirop harmonieusement , ◆ Saupoudrer d'amandes effilées <p>Cuire la tarte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Au four à 200°C pendant 30 à 35' ◆ Retirer le cercle au 3/4 de la cuisson et passer de la dorure ◆ Réserver sur grille à pâtisserie <p>Réaliser la crème anglaise</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Vanner la crème et la refroidir rapidement à +3°C <p>Lustrer la tarte</p> <p>Dresser la tarte</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Disposer sur plat rond recouvert de papier dentelle 	
Farine	kg	0.250			
beurre	kg	0.125			
Sucre	kg	0.025			
Œufs (jaune)	p	1			
Eau	l	0.05			
Sel	kg	0.005			
Beurre (cercle)	Kg	0.020			
Farine (abaisser)	Kg	0.040			
Crème d'amande					
Beurre	kg	0.100			
Sucre	kg	0.100			
Oeufs	p	2			
Poudre d'amandes	kg	0.100			
Maïzena	kg	0.010			
Rhum	L	0.02			
Vanille	L	Pm			
Garniture					
Poire au sirop 4/4	U	4			
Amandes effilées	kg	0.030			
Finition					
Nappage	kg	0.100			
Crème anglaise					
Lait	l	0.50			
Jaunes d'oeuf	p	4			
Sucre	kg	0.125			
Extrait de vanille	l	PM			