

FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, réalisez une pâte feuilletée pour détailler :

- 1 bande de jalousie de 40 cm de long
- 6 chaussons aux pommes (la crème d'amande sera fournie)

PATE A CHOUX

A partir d'1/4 de litre d'eau, fabriquez une pâte à choux, dressez, garnissez et glacez :

- 10 éclairs, parfum café
- Salambos (reste de pâte) qui seront glacés au sucre cuit.

Réalisez 1 litre de crème pâtissière en respectant les règles d'hygiène.
Réservez 200 g de crème pour la crème mousseline.

PETITS FOURS SECS

Réalisez des tuiles amandes à partir d'un oeuf.

ENTREMETS

A partir de 3 oeufs, fabriquez une génoise.

Garnissez, montez et décorez un fraisier Ø 18 cm et de 4,5 cm de hauteur.

(la crème au beurre sera fournie pour la réalisation de la mousseline.

Le dessus sera recouvert de pâte d'amande. L'inscription "Fraisier" sera faite au cornet.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2000
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°1		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, réalisez une pâte feuilletée et détaillez :

- 6 croûtes de bouchée 90 Ø
- 6 chaussons aux pommes

PATE A CHOUX

Confectionnez ¼ de litre de pâte à choux pour dresser :

- le St-Honoré
- 10 éclairs

Préparez ½ litre de crème pâtissière pour garnir :

- les choux du St-Honoré
- 10 éclairs café glacé au fondant.

ENTREMETS

- 1 fond de St-Honoré de 220 Ø (pâte fournie)
- Préparez un sucre cuit avec 300 g de sucre
- Montez le St-Honoré et garnissez avec 500 g de crème Chantilly avec douille à St-Honoré.
- Abaissez un disque de pâte d'amande Ø180, décorez d'une bordure et inscrivez ST HONORE au cornet chocolat.

PETITS FOURS SECS

A partir de 100 g de blancs d'oeufs, confectionnez et dressez une plaque de Rotchilds non glacés.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2000
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°2		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

PATES

A partir de 800 g de détrempe à croissants fournie, beurrez, tourez, détaillez, et dorez :

20 croissants - fer à cheval

La cuisson sera assurée par le centre d'examen (1 heure avant la fin de l'épreuve).

A partir de 150 g de farine, fabriquez une pâte sucrée et foncez :

6 tartelettes avec crêtes (cuisson à blanc).

PATE A CHOUX et FOURS SECS

A partir d'un ¼ de litre d'eau, fabriquez une pâte à choux, dressez, garnissez et glacez :

- 4 religieuses café,
- 4 éclairs chocolat,
- 4 salambos glacés au sucre cuit,
- le reste en petits fours, 3 sortes.

Fabriquez un litre de crème pâtissière en appliquant les règles d'hygiène.

A partir de 50 g d'amande, réalisez et cuisez 1 plaque de tuiles.

ENTREMETS

A partir de 4 oeufs, fabriquez un biscuit cuiller.

Dressez des fonds pour monter 6 petits mokas et le reste en biscuits cuillers individuels.

Montez 6 petits mokas à la crème au beurre chocolat (fournie).

Décorez à la poche en spirale.

Avec la pâte d'amande, détaillez une plaquette avec inscription « Joyeux Anniversaire ».

ACADEMIE DE CAEN		BEP - CAP	Session 2000
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation	
SUJET N°3		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	



FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, réalisez une pâte feuilletée pour détailler :

- 6 croûtes de bouchées,
- 1 galette fourrée de Ø 26 cm.

A partir de 50 g de beurre, fabriquez une crème d'amande pour fourrer la galette.

PATE A CHOUX et PETITS FOURS SECS

A partir d'un ¼ de litre d'eau, fabriquez une pâte à choux, dressez, garnissez et glacez :

- 10 religieuses café,
- le reste en éclairs chocolat.

Fabriquez un litre de crème pâtissière pour garnir.

A partir de 50 g de beurre, fabriquez, dressez et cuisez des cigarettes.

ENTREMETS

Avec 4 oeufs, fabriquez une génoise de Ø 22 cm.

Montez un entremets crème au beurre café style Moka.

Masquez à la palette, décorez à la poche.

Avec de la pâte d'amande, détaillez une plaquette avec inscription « Moka » pouvant être posée sur l'entremets.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2000
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°4		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

PATE A BRIOCHE

A partir de 500 g de pâte à brioche fournie, détaillez :

. 6 petites brioches "parisiennes" (40 g pièce)

. le reste forme pain au lait.

A partir de 200 g de farine, réalisez une pâte à foncer.

Foncez une tarte Ø 28 avec crête, garnie aux pommes et nappez après cuisson.

PATE A CHOUX ET FOURS SECS

A partir d'un quart de litre d'eau, réalisez une pâte à choux.

Dressez :

. un "Paris Brest" Ø 18

. le reste de la pâte à choux en petits "Paris Brest", taille magasin.

A partir d'un demi-litre de lait, réalisez une crème mousseline pour garnir les "Paris Brest" (petits et gros) et le mille-feuilles.

A partir de 100 g de blancs (3), réalisez et dressez des bâtons de maréchaux.

ENTREMETS

A partir de 500 g de pâte feuilletée fournie et tournée à 6 tours détaillez, garnissez et marbrez un mille-feuilles rond Ø 20.

Réalisez une plaquette amande avec inscription "Bonne fête Clothilde", présentée à part de l'entremets.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2000
Durée 4 h 30		EP2 - Réalisation
SUJET N° 5	Feuille 1/1	BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur