

**B.E.P. Alimentation**  
**option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur**  
**et double candidature**

Code 510-22104

**(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)**

**EP1 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 12

## **Pâte levée feuilletée**

Avec 500 g de détrempe fournie, détailler

- le pâton en croissants (taille magasin)

## **Pâte feuilletée**

Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser :

- 1 pithiviers diamètre 20 cm
- 4 croûtes de bouchées rondes
- 4 chaussons aux pommes
- 1 grillé aux pommes de 6 personnes rond

## **Crème Pâtissière**

Réaliser

- 1 l de crème pâtissière (1 note de dégustation sera attribuée)

## **Pâte à choux**

Sur une base de  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser, garnir et glacer

- 8 glands au kirsch glacés blanc
- 8 religieuses au chocolat

## **Entremets**

Réaliser un entremets crème au beurre à la poire (crème et génoise fournies)

- génoise 8 personnes coupée en 3, sirop poire, crème au beurre poire, cubes de poires
- montage et masquage à la palette, amandes grillées à mi-hauteur
- décor : à la poche. 1 fleur en pâte d'amandes, poire(s) émincée(s)

<b>Sujet interacadémique</b>	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 12
Spécialités : <b>BEP Alimentation option PGCC</b> <b>CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur</b>		Epreuves : <b>EP1 1B Pâtisserie courante et régionale</b> <b>EP2 Réalisations</b>	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	Document : 1 / 1	

**B.E.P. Alimentation**  
**option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur**  
**et double candidature**

Code 510-22104

**(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)**

**EP1 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 5

## Pâte levée

En utilisant 550 gr de pâte à brioche fournie, vous devez détailler :

- une couronne classique ou fantaisie, base 300 grs
- 6 individuelles parisiennes avec 250 grs de pâte

## Pâte feuilletée

A partir de 1 kg de détrempe fournie, vous devez beurrer, tourer, détailler.

- 1 grillé aux pommes rond de 4 personnes
- 6 chaussons aux pommes
- 5 croûtes de bouchées
- 4 allumettes à la glace royale garnie à la crème pâtissière

*\* la glace royale est fournie par le centre d'examen*

## Pâte à choux

A partir d'  $\frac{1}{4}$  l, vous devez réaliser :

- 10 éclairs chocolat
- 6 Paris Brest (à la crème mousseline fournie par le centre)

*\* Vous devez réaliser votre crème pâtissière (1/2 l)*

## Entremets

Avec une génoise de 8 personnes, vous devez monter, un entremets crème au beurre café, masquer, à mi-hauteur au pailleté, décorer **à la poche** et au **cornet** obligatoire.

*\* La génoise, la crème au beurre la crème mousseline et le sirop seront fournis par le centre d'examen.*

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 5
Spécialité : BEP Alimentation option pâtissier. glacier, chocolatier, confiseur	CAP Pâtissier, glacier chocolatier, confiseur	Epreuve : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coef : CAP 6 BEP 4		Document : 1 / 1

**B.E.P. Alimentation**  
**option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur**  
**et double candidature**

Code 510-22104

**(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)**

**EP1 1B : PATISSERIE COURANTE ET REGIONALE**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 4

**EP2 : REALISATIONS**

*Durée* : 4 heures 30      *Coefficient* : 6

Sujet n° 14

## Pâte sablée

Avec 250 g de farine, réaliser 1 pâte sablée :

- foncer 1 amandine aux poires pour 6 personnes
- détailler 6 sablés pièce

## Pâte feuilletée

Avec 1 kg de détrempe fournie, réaliser :

- 1 galette fourrée 8 personnes (crème d'amandes fournie)
- 6 chaussons aux pommes
- 4 croûtes de bouchées
- 1 bande pour 6 personnes de mille feuilles glacés fondant

## Crème Pâtissière

Réaliser

- 1 l ½ de crème pâtissière

## Pâte à choux

Sur une base de ¼ de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser,  
Garnir et glacer

- 10 éclairs chocolat
- 6 religieuses chocolat

## Entremets

Réaliser un « fraisier » pour 8 personnes (crème au beurre et génoise fournies)

- couper la génoise en deux
- imbiber sirop kirsch (fourni), garnir et masquer à la palette de crème au beurre kirsch
- décor : amandes grillées à mi-hauteur, décor à la poche et fraises

Sujet interacadémique	Examens : BEP / CAP	Session 2000	Sujet n° 14
Spécialités : BEP Alimentation option PGCC CAP Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur		Epreuves : EP1 1B Pâtisserie courante et régionale EP2 Réalisations	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP 6 BEP 4	Document : 1 / 1	