

# SUJET 1

## RÉALISATION

### PATE LEVEE FEUILLETE

- A partir de 800 gr de détrempe fournie, beurrage et tourage-d'un pâton.
- Détaillage en croissants et pains au chocolat. (10 de chaque)

### PATE SUCREE

- A partir de 250 g de farine, fabrication d'une pâte sucrée.

Foncer : - 1 tarte pour 6 personnes 18 Ø garnir de crème pâtissière Kirsch et fraises.

Foncer : - 8 tartelettes "cuit à blanc".

### PATE A CHOUX

- A partir d'1/4 l de liquide, fabrication d'une pâte à choux.
- Dressage en religieuses, garnir et glacer au café.

### CREME PATISSIERE

- A partir d'1 l de lait, fabrication de crème pâtissière.
- Pour garnir les religieuses et la tarte.

### ENTREMETS

- Biscuit cuillère : A partir de 4 œufs, réaliser 2 fonds Ø 18 cm et une bordure.
- Bavaroise Vanille : A partir d'1/4 l de lait réaliser une crème bavaroise à la vanille en y incorporant des framboises billes.
- Finitions : Décors de fruits frais, inscription "Bonne fête maman", sur une plaquette en pâte d'amande.

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b>		<b>Session Juin 2000</b>	
<b>EXAMEN</b>	<b>BEP Alimentation - Option Pâtissier CAP Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur</b>	Coef. BEP → 4 Coef. CAP → 6	Durée BEP et CAP 4 heures 30
<b>EPREUVE</b>	<b>BEP → EP1 - 2<sup>ème</sup> partie</b>	<b>CAP → EP2 - Réalisation</b>	<b>Feuille 1 / 2</b>

<b>ACADÉMIE DE POITIERS</b>	<b>Feuille : 2 / 2</b>	<b>N° d'anonymat</b>
<b>EXAMEN : BEP aliment. option Pâtissier - CAP Pâtissier - Glac. - Chocol. - Confis.</b> <b>Epreuve : EP1 - 2ème partie ⇒ BEP EP2 - Réalisation ⇒ CAP</b>		
Durée : 4 h 30	Coef :	
NOM : .....	Prénom : .....	

<b>EXAMEN : BEP aliment. option Pâtissier - CAP Pâtissier - Glac. - Chocol. - Confis.</b> <b>Epreuve : EP1 - 2ème partie ⇒ BEP EP2 - Réalisation ⇒ CAP</b>		<b>N° d'anonymat</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------

**FICHE RECETTES**      EP1 - 2ème partie ⇒ BEP   -   EP2 - Réalisation ⇒ CAP

**A remettre aux membres du jury**

<i>Pâte feuilletée</i>	<i>Garniture pâte à choux</i>
<i>Pâte levée</i>	<i>Pâte battue (entremets)</i>
<i>Pâtes friables</i>	<i>Garniture entremets</i>
<i>Pâte à choux</i>	<i>Divers décors</i>
<i>Crème aux amandes</i>	<i>Autres</i>