

SUJET 2

RÉALISATION

FEUILLETAGE

- A partir de 400 g de détrempe, beurrage et tourage d'un pâton.
 - Détaillage d'une galette amandes 8 personnes.
 - Fonçage d'une tarte en cercle avec les rognures.

PATE SABLEE

- A partir de 250 g de farine, fabrication d'une pâte sablée.
 - Détaillage en sablés pièces.
 - Finition libre.

PATE A CHOUX

- A partir d'¼ l de liquide, fabrication de la pâte.
 - Dressage en éclairs café et glands Kirsch.
 - Glacer les pièces au fondant.

CREME PATISSIERE

- A partir d'1 l de lait, fabrication de crème pâtissière pour les pièces en pâte à choux.

ENTREMETS

- A partir de 3 œufs, fabrication d'une génoise.
 - Dressage en fonds de petits gâteaux.
 - Montage de 10 petits gâteaux crème au beurre.
 - Finition moitié dessus pâte d'amande.
 - La moitié décorée au cornet,
 - La moitié décorée à la poche.

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

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

✂

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

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>