

SUJET 3

RÉALISATION

FEUILLETAGE ET GARNITURE

A partir de 500 g de farine

- Réaliser 1 pâton de feuilletage.
- Détailler :
 - 1 galette feuilletée 6 personnes garnie crème d'amande,
 - 6 chaussons aux pommes,
 - tarte abricots pour 6 personnes avec les rognures.

PATE A CHOUX ET GARNITURE

A partir d'1/4 de litre de liquide

- Réaliser la pâte à choux. Dresser un Paris-Brest 6 personnes et des noix japonaises avec le reste.

A partir d'1/2 litre de lait

- Réaliser une crème mousseline au praliné. Garnir le Paris-Brest et les noix japonaises. Glacer les noix japonaises.

ENTREMETS ET GARNITURE

A partir de 4 blancs

- Réaliser un succès. Dresser 2 fonds de 18 cm de diamètre et des fonds de petits gâteaux. Garnir à la poche avec une douille cannelée (crème au beurre café fournie).

Décor : - 1 plaquette pâte d'amande avec inscription « Bonne fête »,
- 2 roses + feuilles.

A VOTRE DISPOSITION DANS LE CENTRE D'EXAMEN :

- Crème d'amande
- Pâte à glacer
- Crème au beurre

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