

SUJET 5

RÉALISATION

FEUILLETAGE ET GARNITURE

A partir de 300 g de farine

- Fabrication d'1 pâton de feuilletage.
- Réaliser 1 galette frangipane pour 6 personnes (frangipane fournie).
- Réaliser 1 vol au vent de 4 personnes, forme ronde.

BRIOCHE

A partir de 350 g de pâte à brioche fournie

- Réaliser 6 pains au lait.

PÂTE À CHOIX ET GARNITURE

A partir d'1/4 de litre

- Dresser 8 éclairs et avec le reste des religieuses.

Crème pâtissière 1/2

- Garnir et glacer au fondant les éclairs café et les religieuses (crème au beurre fournie).

ENTREMETS ET GARNITURE

Biscuits cuillère 4 œufs

- Détailler 2 fonds et une bordure.

A partir de 250 g de pulpe framboise

- Réaliser une charlotte framboise de 20 cm Ø.

Décor à base de pâte d'amande : - Inscription « Joyeux anniversaire »
- Rose et feuilles en pâte d'amandes

A VOTRE DISPOSITION DANS LE CENTRE D'EXAMEN :

- Frangipane (250 g)
- Brioche (350 g)
- Framboises
- Fondant-crème au beurre (100g)-pâte d'amandes

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	<i>Feuille 1 / 2</i>