

# SUJET 6

## RÉALISATION

### FEUILLETAGE ET GARNITURE

*A partir de 500 g de farine*

- Fabrication d'1 pâton de feuilletage.
- Foncer 1 tarte aux pommes de 20 cm de Ø.
- Détailler 6 chaussons aux pommes et une abaisse de 20 cm de Ø avec les rognures pour le Saint Honoré.

### PÂTE A CHOUX ET GARNITURE

*A partir d'1/4 de litre*

- Fabrication de pâte à choux.
- Dresser 1 Saint Honoré de 6 personnes avec ses choux.
- Dresser des salambos avec le reste de la pâte.

*A partir de 250 g de sucre*

- Fabrication d'un caramel glaçage Saint Honoré et salambos.

*A partir d'1/2 litre de crème*

- Fabrication de crème chantilly pour la garniture du Saint Honoré.

*A partir d'1/2 litre de lait*

- Fabrication de crème pâtissière pour la garniture des salambos.

### ENTREMETS ET GARNITURE

*A partir de 3 œufs*

- Réaliser un fond de génoise de 20 cm de Ø.
- Monter à la palette un « moka » (crème au beurre fournie)

Décors libres : - Inscription « Bonne année » sur plaquette pâte d'amandes obligatoire

**A VOTRE DISPOSITION DANS LE CENTRE D'EXAMEN :**

- Crème au beurre
- Compote de pommes
- Pâte d'amandes

<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>	<i>Feuille 1 / 2</i>