

***FEUILLETAGE ET GARNITURE ET/OU AUTRES PATES**

a) Pâte feuilletée

A partir de 500 g de farine, réaliser une pâte feuilletée, puis détailler une bande de tarte aux pommes de 10 parts (60 cm x 13 cm).

b) Pains au lait

A partir de 700 g de pâte fournie, façonner, dorer et couper 12 pains au lait.

***PATE A CHOUX ET GARNITURE ET/OU APPAREILS CREMES ET MERINGUES**

a) Pâte à choux

A partir d'un ¼ de litre d'eau, fabriquer une pâte à choux, dresser, garnir et glacer :

- un Paris-Brest (Ø 18 cm), crème mousseline pralinée
- le reste en petits fours frais (4 sortes) ; garnir et glacer.

Réaliser une crème pâtissière avec 1 litre de lait. Vous disposez de 500 g de crème au beurre comme base à la crème mousseline.

b) Tuiles aux amandes

A partir de 100 g d'amandes, réaliser et cuire des tuiles aux amandes.

***ENTREMETS ET PLAQUETTE**

a) Une bavaroise aux fraises Ø 20 cm, fraises apparentes au pourtour.

Réaliser :

- un biscuit cuillère avec 3 oeufs pour dresser une marguerite et un fond
- crème bavaroise vanille à partir de 250 g de lait
- décor à base de quelques fraises émincées (sur la marguerite).

b) Plaquette avec l'inscription "Charlotte" pour compléter le décor.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2001
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°1		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur