

UN GATEAU BRETON

Tout le monde connaît le gâteau breton au beurre. Son décor de lignes croisées, réalisé avec une fourchette, est des plus simples. Par amusement, et pour se jouer des traditions, recherchons pour cette pâtisserie, des variations décoratives sur le même *thème de la ligne*, mais sous l'influence d'inspirations exotiques, et s'il en est besoin à l'aide d'un outillage différent.

RESSOURCES :

- *Recette du gâteau breton traditionnel
- *Vitreaux de l'abbaye de Conques (Lozère)
- *« Le rêve de la tortue », peinture sur écorce de Malawan Marika (Australie)

COMMANDE :

- *Trois esquisses différentes (feuille 4/5)
- *Une maquette (feuille 5/5)

TECHNIQUE :

- *Crayon mine de plomb, feutre et marqueur noirs

BAREME :

- *Créativité et exploitation de la ressource → 12 points
- *Qualité et sensibilité de la réalisation → 8 points

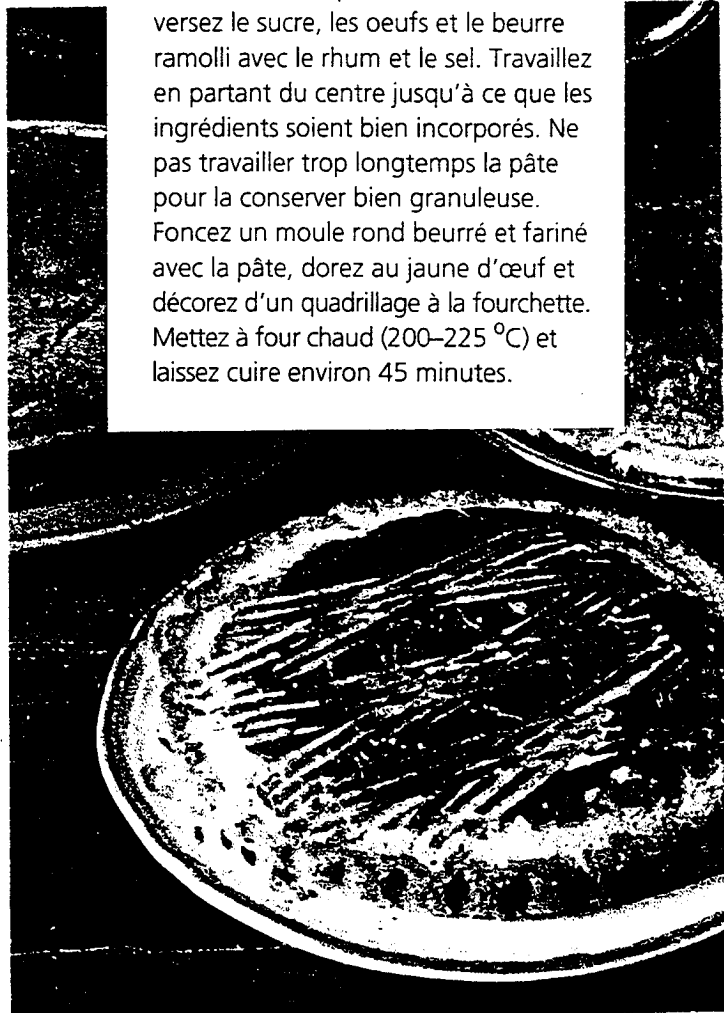
GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2001
Durée : 1 heure	feuille 1/5	EP1 - Dessin
SUJET		BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur

GÂTEAU BRETON

Bretagne, escapades gourmandes. Edition du paysan breton.

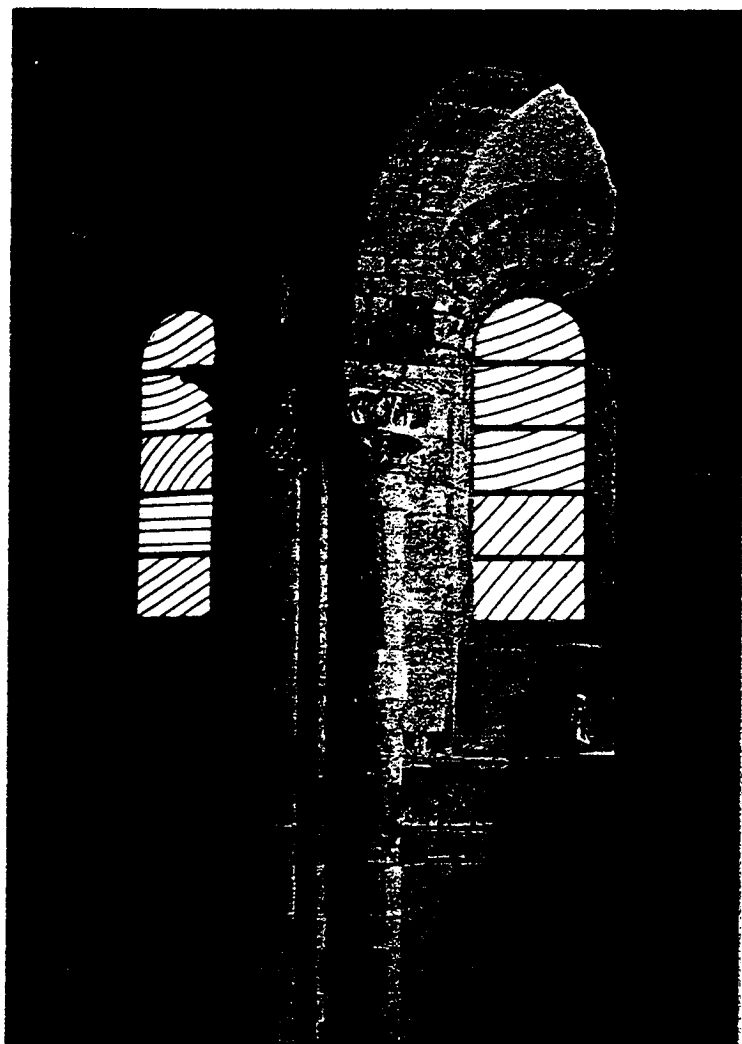
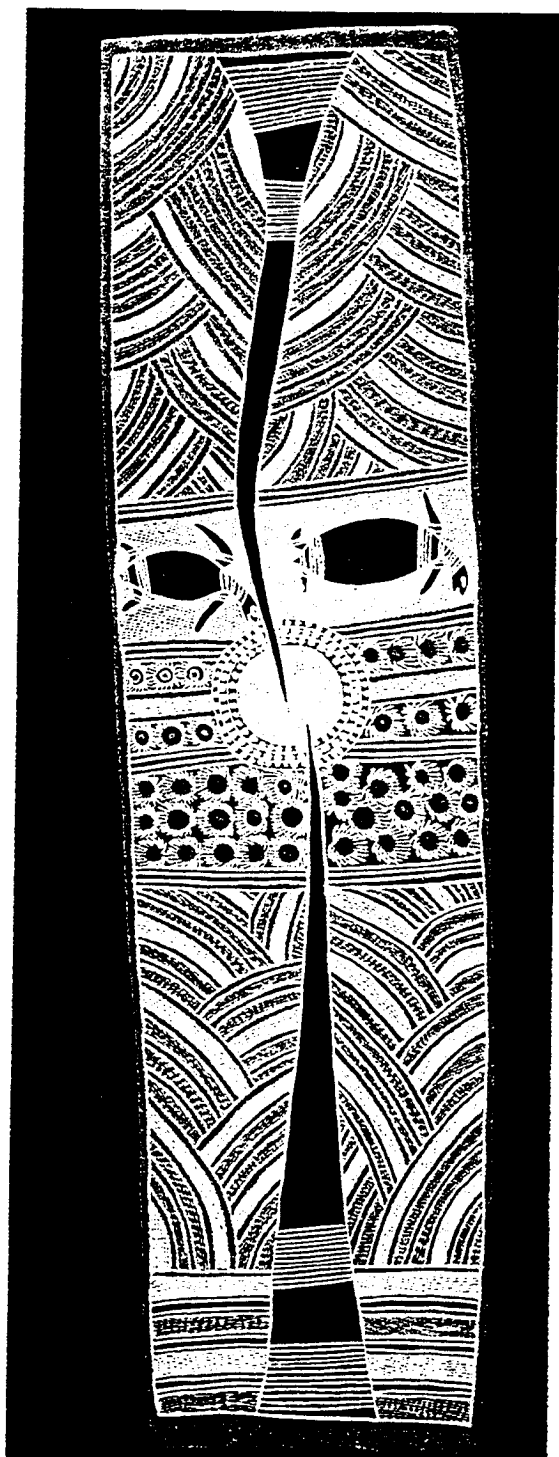
<i>Pour 10 personnes</i>
<i>475 g de farine</i>
<i>500 g de beurre</i>
<i>8 jaunes d'oeufs</i>
<i>1 œuf entier</i>
<i>475 g de sucre</i>
<i>rhum</i>
<i>1 pincée de sel</i>

Tamisez la farine dans un grand saladier. Formez un puits au milieu où vous versez le sucre, les oeufs et le beurre ramolli avec le rhum et le sel. Travaillez en partant du centre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Ne pas travailler trop longtemps la pâte pour la conserver bien granuleuse. Foncez un moule rond beurré et fariné avec la pâte, dorez au jaune d'œuf et décorez d'un quadrillage à la fourchette. Mettez à four chaud (200–225 °C) et laissez cuire environ 45 minutes.



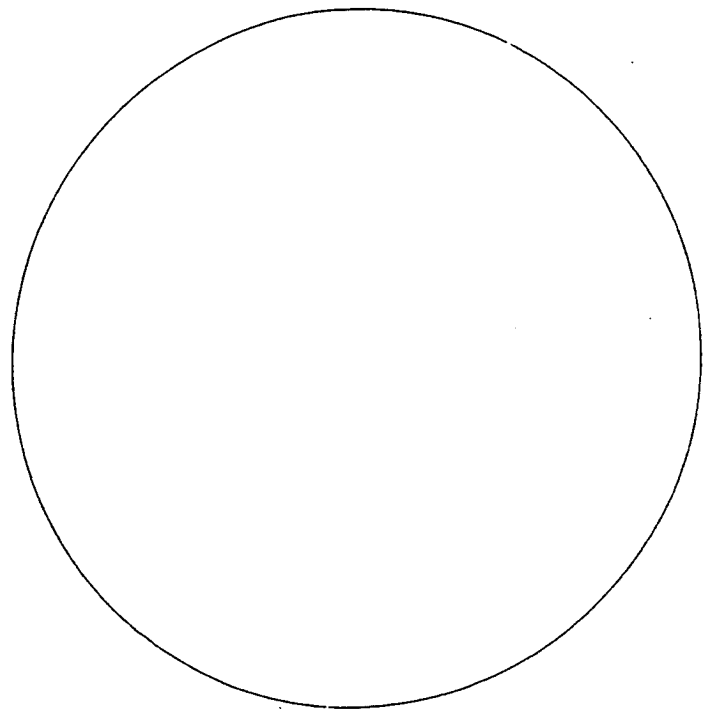
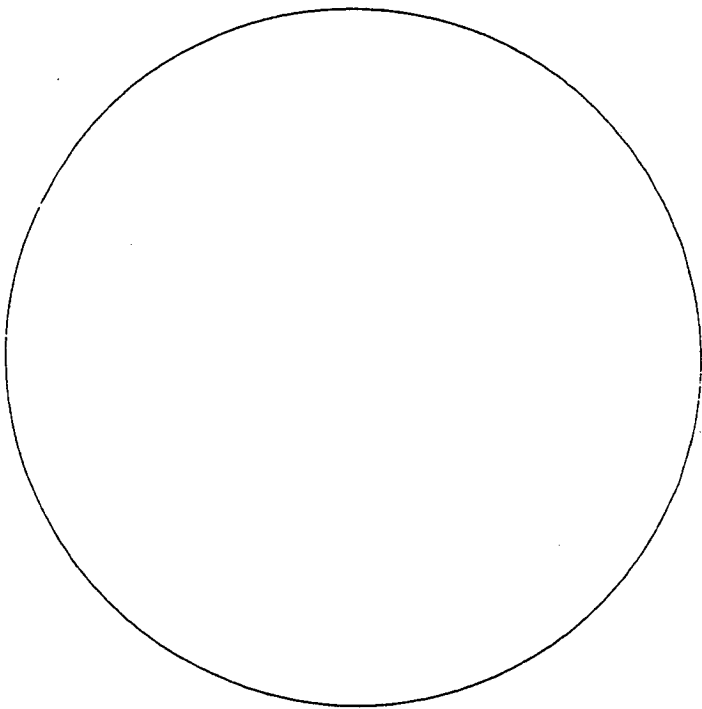
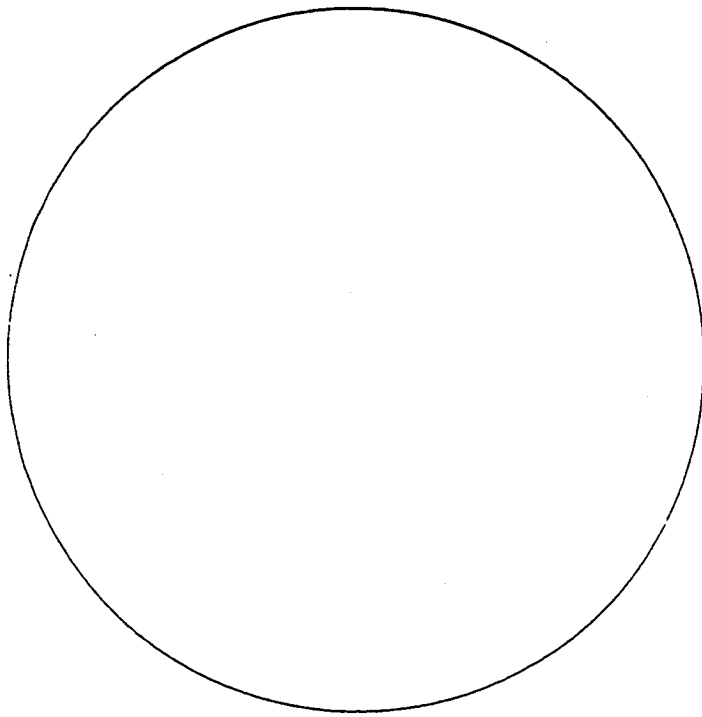
GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2001	
Durée : 1 heure		EP1 - Dessin	
SUJET		BEP Alimentation	
feuille 2/5		CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur	

« le rêve de la tortue », Mawalan Marika (l'art des aborigènes d'australie, Wally Caruana. Editions l'univers de l'art)

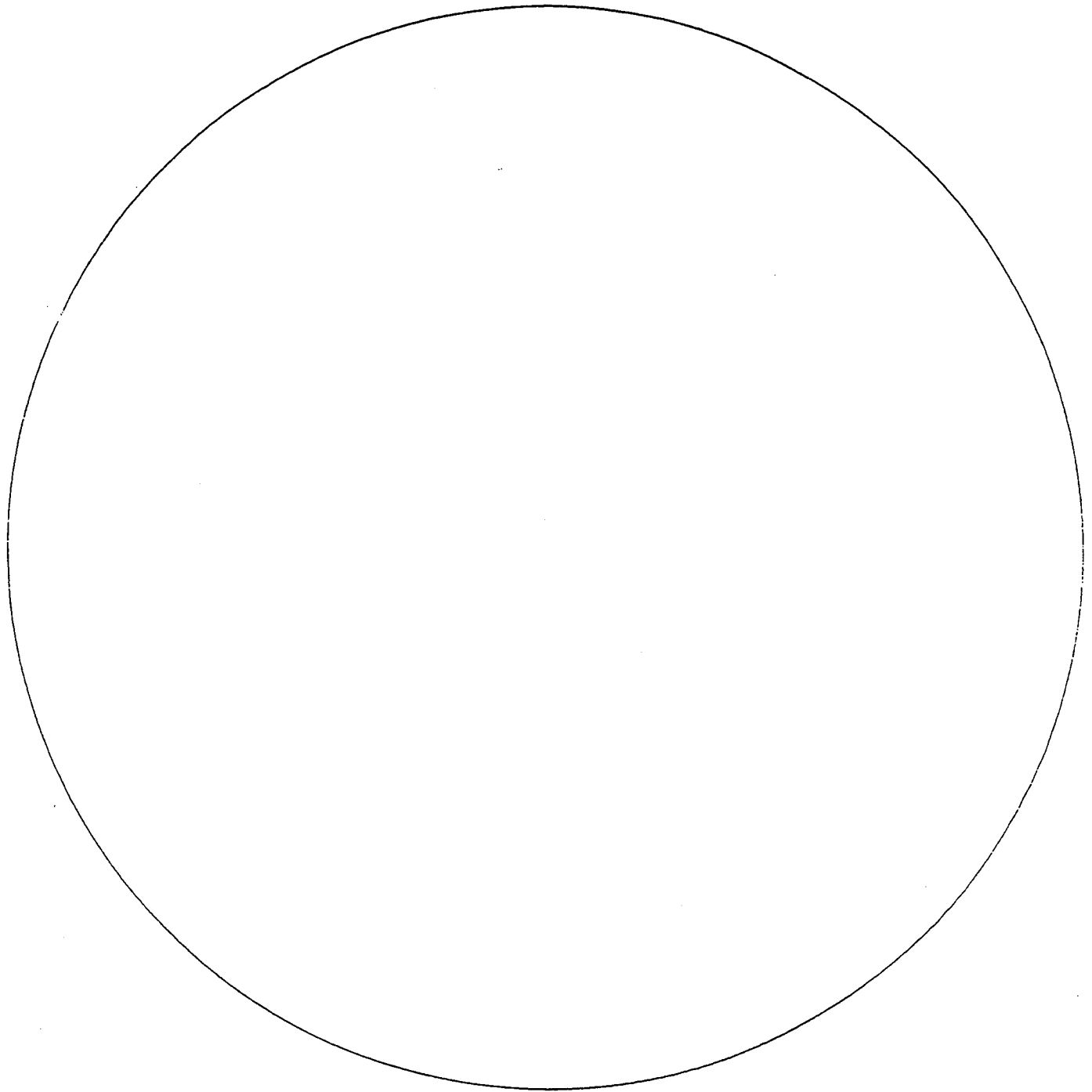


Abbaye de Conques, Pierre Soulages

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2001
Durée : 1 heure	feuille 3/5	EP1 - Dessin
SUJET		BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2001
Durée : 1 heure	feuille 4/5	EP1 - Dessin
SUJET		BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2001
Durée : 1 heure	feuille 5/5	EP1 - Dessin
SUJET		BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur