

EP1

CONFISERIE

- Détailler 12 intérieurs en pâte d'amande.
- Détailler et façonner 3 animaux au choix, de 50 g chacun, avec la pâte d'amande fournie.

CHOCOLATERIE

A partir de 1 000 g de couverture fondue, non à point :

- Tremper 12 intérieurs en pâte d'amande.
- Mouler 2 demi-coques d'un œuf ou d'une poule, non collées.
- Réaliser des décors chocolat pour décorer la glace.

GLACERIE

A partir d'un demi-litre de lait :

- fabriquer une glace aux œufs vanille.
- mouler et démouler une glace portative d'un demi-litre que vous décorerez de chantilly (à partir de 100 g de crème) et de motifs en chocolat.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2001
Durée : 3 heures	Feuille 1/1	EPI - Pratique professionnelle
SUJET		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur