

## EP 2

### FEUILLETAGE

\*A partir de 500g de farine, fabriquer une pâte feuilletée et détailler :

- ⇒ une galette de 6/8 personnes (240 Ø).
- ⇒ 6 chaussons aux pommes (compote fournie).

\*Fabriquer une crème d'amande avec 50g de beurre.

### PATE A CHOUX

\*A partir d'1/4 de litre d'eau, fabriquer une pâte à choux, dresser et garnir :

- ⇒ 10 éclairs au chocolat, glacer fondant
- ⇒ le reste de pâte à choux en salambos (minimum 8), glacer au sucre.

\*A partir d'1 litre de lait, fabriquer une crème pâtissière pour garnir la pâte à choux.

### ENTREMETS

\*A partir de 3 œufs, dresser une bande de biscuits à la cuillère et 1 fond.

\*Monter avec 250g de purée de fruits une mousse framboise de 18 cmØ x 4,5 cm, glacer et décorer avec des framboises.

\*Sur un support en pâte d'amande de 15 cm maximum, écrire au cornet : "Joyeuses Pâques" ; présenter à part.

### PETITS FOURS SECS

A partir de 50g de blanc d'œuf, fabriquer, dresser et cuire des cigarettes (minimum 25 cigarettes).

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		SESSION 2001
Durée : 4h30	Feuille : 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N° 2		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur