

EP2

FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, réaliser une pâte feuilletée pour détailler :

- 1 bande de jalousie de 40 cm de long (la crème d'amande sera fournie)
- 6 chaussons aux pommes

PATE A CHOUX

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

- 10 éclairs, parfum café
- Salambos (reste de pâte) qui seront glacés au sucre cuit (8 minimum)

Réaliser 1 litre de crème pâtissière en respectant les règles d'hygiène.

Réserver 200 g de crème pour la crème mousseline.

PETITS FOURS SECS

Réaliser des tuiles amandes à partir d'un œuf.

ENTREMETS

A partir de 3 œufs, fabriquer une génoise.

Garnir, monter et décorer un fraisier de Ø 18 cm et de 4,5 cm de hauteur.
(la crème au beurre sera fournie pour la réalisation de la mousseline).

Le dessus sera recouvert de pâte d'amande. L'inscription "Fraisier" sera faite au cornet.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Session 2001
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°3		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur