

EP2

PATES

*A partir de 800 g de détrempe à croissants fournie, beurrer, tourer, détailler, et dorer :

20 croissants - fer à cheval (18 minimum)

La cuisson sera assurée par le centre d'examen (1 heure avant la fin de l'épreuve).

*A partir de 150 g de farine, fabriquer une pâte sucrée et foncer :

6 tartelettes avec crêtes (cuisson à blanc)

La cuisson sera assurée par le candidat.

PATE A CHOUX et FOURS SECS

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

- 12 éclairs chocolat,

- le reste en petits fours : 4 sortes.

*Fabriquer un litre de crème patissière en appliquant les règles d'hygiène.

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

ENTREMETS

*A partir de 4 œufs, fabriquer un biscuit cuiller.

*Dresser des fonds pour monter 6 petits mokas et le reste en biscuits cuillers individuels.

Monter 6 petits mokas à la crème au beurre (fournie). Parfumer chocolat.

Décorer à la poche en spirale.

*Avec la pâte d'amande, détailler une plaquette (environ 10 cm/6 cm) avec inscription
« Joyeux Anniversaire ».

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