

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

1) Fabrication traditionnelle

Fabriquer, monter et décorer

- 1 entremets « carioca » de diamètre 18 cm et de hauteur 4, 5 cm
- 2 gâteaux individuels de diamètre 6, 5 cm : 1 pour présentation sur assiette
1 pour la dégustation

Finition glaçage chocolat (entièrement).

Présentation et décors à base de macarons café et motifs en chocolat (fondante, lactée, ivoire) à disposition

Inscription au cornet sur l'entremets : « Carioca. »
(pâte à écrire à disposition)

2) Dessert assiette et fours secs

a) Fours secs : à partir de 100 g de blancs réaliser des macarons au café.

b) Dresser un dessert sur assiette à partir du gâteau individuel, accompagné d'une sauce anglaise parfumée selon votre choix. Le décor est libre.

c) Glacerie, à partir d'1/4 de litre de lait.

Réaliser une glace praliné.

Présenter deux assiettes identiques, dressage et décors selon votre goût en forme de quenelles ; décors en nougatine.

| | | | | |
|---|--|-----------------|-----------|------------|
| ACADEMIE de CAEN | | Session 2002 | | |
| Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie | | | | |
| Pratique Professionnelle | | | | |
| S U J E T | | Durée : 4 à 5 H | Coef. : 8 | Page : 1/3 |

FICHE TECHNIQUE

Réalisation du biscuit noix

| | |
|--------------|-------|
| Beurre | 90 g |
| Sucre Glace | 60 g |
| Jaune | 80 g |
| Farine | 35 g |
| Noix Hachées | 130 g |
| Blancs | 120 g |
| Sucre | 50 g |

Travailler à la feuille le beurre et le sucre glace puis ajouter graduellement les jaunes. Ajouter sur le premier mélange, la farine tamisée, les noix hachées et enfin les blancs montés avec le sucre.

Dresser et cuire

Crème pâtissière de base

| | |
|-------------|-------|
| Lait | 300 g |
| Sucre | 75 g |
| Jaune | 60 g |
| P. A. Crème | 25 g |

A réaliser selon votre méthode

Crème légère au café

| | |
|--------------------|-------|
| Pâtissière de base | 220 g |
| Gélatine | 5 F |
| Trablit | 15 g |
| Crème fouettée | 250 g |

Bien lisser au batteur la crème pâtissière. Ajouter le trablit puis la gélatine fondue au micro-ondes préalablement ramollie dans l'eau froide et enfin la crème fouettée

Crème légère noisette

| | |
|--------------------|-------|
| Pâtissière de base | 100 g |
| Praliné noisette | 45 g |
| Gélatine feuille | 3 |
| Crème fouettée | 120 g |

Bien lisser au batteur la crème pâtissière. Ajouter le praliné puis la gélatine fondue au micro-ondes préalablement ramollie dans l'eau froide et enfin la crème fouettée

Punch café

| | |
|-------------|-------|
| Sirop à 30° | 100 g |
| Eau | 50 g |
| Trablit | 8 g |

Nougatine

| | |
|-----------------|-------|
| Sucre | 200 g |
| Eau | 65 g |
| Glucose | 40 g |
| Amandes hachées | 130 g |

Glaçage chocolat

| | |
|------------------|-------|
| Pâte à glacer | 300 g |
| Couverture noire | 100 g |
| Huile | 50 g |

Faire fondre à 38 °C

Macarons café

| | |
|-----------------|-------|
| Sucre glace | 225 g |
| Poudre d'amande | 100 g |
| Café trahlit | 10 g |
| Blancs | 100 g |

Réaliser selon votre méthode

Montage

Dans un cercle de 4, 5 cm de haut, placer un fond de biscuit aux noix imbibé au punch café, une couche de crème légère au praliné noisette, un second fond de biscuit imbibé et enfin à ras du cercle la crème légère au café.

Stocker au froid

