

REALISATION

FEUILLETAGE ET GARNITURE ET / OU AUTRES PATES

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

6 croûtes de bouchées rondes Ø 9cm.

1 galette fourrée à la crème d'amande Ø 24 cm.

A partir de 50 g de matière grasse réaliser une crème d'amande pour fourrer la galette.

PATE A CHOUX ET GARNITURE ET / OU APPAREIL CREMES MERINGUES

a) pâte à choux :

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

10 religieuses café

le reste en éclairs chocolat

Réaliser une crème pâtissière avec 1 litre de lait.

b) petits fours secs :

A partir de 50 g de beurre fabriquer, dresser et cuire des cigarettes.

ENTREMETS ET PLAQUETTE

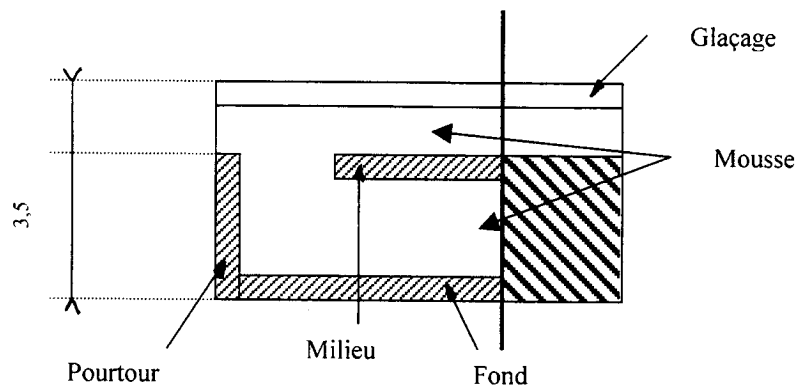
a) Mousse à la framboise Ø 18 cm x 4, 5 cm h, finition glaçage neutre et marbrage au colorant.

(2 fonds de Ø 16 cm et pourtour hauteur 3, 5 cm.)

A partir de 200 g de pulpe, fabriquer une mousse framboise.

Finir et glacer le dessus avec glaçage neutre et colorant (façon marbrage).

b) Avec de la pâte d'amande détailler une plaquette pouvant être posée sur l'entremets, avec l'inscription « bonne fête maman ».



ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation : EP1 Pratique		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur : EP2 Réalisation		
SUJET N°1	Durée : 4 h 30	Coef : 3
		Page 1/1

REALISATION

FEUILLETAGE.

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

- Une galette des rois de Ø 240 cm.
- 6 chaussons aux pommes.

Pour garnir la galette, fabriquer une crème d'amande à partir de 50 g de beurre.

PATES A CHOUX, PETIT FOUR SEC.

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

- 20 éclairs petits fours (carolines) chocolats
- le reste en éclairs taille magasin

Avec 1 litre de lait, fabriquer une crème pâtissière.

A partir de 50 g de beurre, réaliser un appareil à cigarettes.

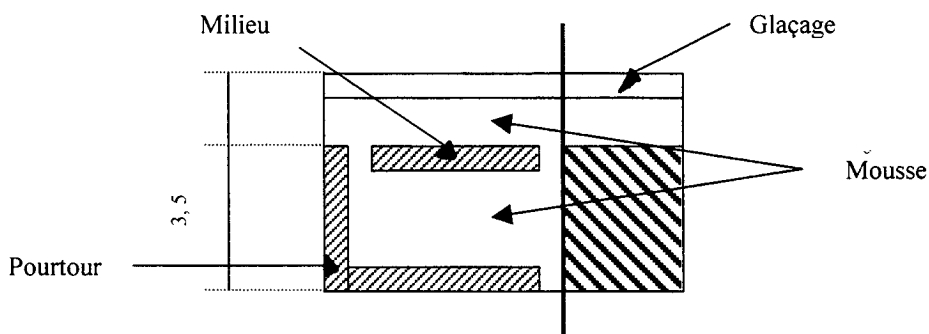
Le dressage, la cuisson et le façonnage seront assuré par chaque candidat.

ENTREMETS, PETITS GATEAUX.

A partir de 4 œufs fabriquer et dresser un biscuit cuiller pour réaliser une mousse aux fruits.

A partir de 250 g de pulpe de fraise, réaliser un appareil à mousse au fruit et monter un entremet de Ø 18 x 4, 5 de hauteur. (pourtour hauteur 3, 5 cm)

Glacer et décorer l'entremets de 3 fraises fraîches.



Réaliser une plaquette en pâte d'amande à poser sur l'entremets avec l'inscription « Bonne Fête Maman », effectuer à l'aide d'un cornet de cacao. La plaquette ne doit pas être présentée sur la mousse aux fruits mais à part.

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002	
BEP Alimentation : EP1 Pratique			
CAP Pâtissier, Glaciers, Chocolatier, Confiseur : EP2 Réalisation			
<i>SUJET N°2</i>	Durée : 4 h 30	Coef : 3	Page 1/1

REALISATION

LA PATE FEUILLETEE

A partir de 500 g de farine, réaliser une pâte feuilletée puis détailler.

- Une bande aux pommes de 40 cm nappée et coupée en 6 parts.
- Une galette des rois de 24 cm de diamètre.
- Avec 50 g de beurre, réaliser une crème d'amande.

PATE A CHOUX ET FOURS SECS

Fabriquer ¼ de L de pâte à choux puis dresser, garnir et glacer :

- Un paris-brest 8 personnes de Ø 17 à 18 cm.
- Le reste en éclairs au chocolat.

Crème pâtissière à partir de 1 L de lait.

Crème garniture fournie neutre : 325 g (pour la crème mousseline).

Fabriquer, cuire et rouler des cigarettes avec 50 g de beurre.

ENTREMETS, PLAQUETTE

- Réaliser une génoise avec 3 œufs.
- Monter un entremets façon « MOKA » au café à la palette.
- Décor à la poche obligatoire.
- Ecrire une plaquette « moi j'ai 3 ans ».

Crème garniture fournie : 450 g.

N.B. : Le pourtour de l'entremets restera nu

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation : EP1 Pratique		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier : EP2 Réalisation		
<i>SUJET N°3</i>	Durée 4 h 30	Coef : 3
		Page 1/1

REALISATION

FEUILLETAGE

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

- 6 croûtes à bouchées
- 6 chaussons aux pommes

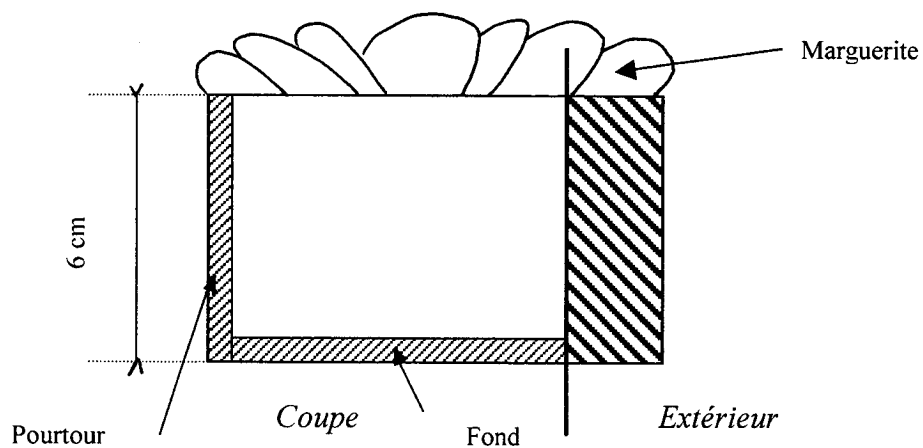
PATE A CHOUX

A partir d'1/4 de litre d'eau et d'un litre de lait à transformer en crème pâtissière, fabriquer et dresser la pâte à choux, garnir et glacer.

ENTREMETS

A partir de 4 œufs, fabriquer un biscuit cuillère pour le montage d'une charlotte au chocolat dans un cercle de Ø 18 cm et de 6 cm de hauteur.

Dresser une marguerite pour le dessus Ø 18 cm, un pourtour de hauteur 6 cm, un fond de Ø 16 cm.



Avec ¼ de litre de lait, préparer une crème bavaroise chocolat.

Détailler une plaquette en pâte d'amande. (12 cm maximum)

Inscrire au cornet « Bonne année » et présenter séparément.

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002	
BEP Alimentation : EP1 Pratique			
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur : EP2 Réalisation			
SUJET N°4	Durée : 4 h 30	Coef : 3	Page 1/1