

EP1 – 1 Pratique professionnelle

CHOCOLATERIE

A partir de 1000 g de couverture fondue.

Réaliser la mise au point.

Détailler et tremper à la main 12 intérieurs en pâte d'amande.

Réaliser le moulage d'une demi-poule.

Réaliser 10 cigarettes en chocolat de 6 cm de longueur.

GLACERIE

Réaliser une crème anglaise chocolat à partir d'1/2 litre de lait.

Monter une omelette norvégienne pour 4 personnes ou 5 personnes selon votre méthode (Glace et biscuits fournis).

Réaliser une meringue suisse (100 g de blanc).

Mettre en valeur le décor avec des fruits confits.

CONFISERIE

Façonner et mettre en valeur bouton et deux roses en pâte d'amande de taille différente.

Présenter sur dentelle.

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation / CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		
EP1 – 1 Pratique professionnelle		
<i>SUJET</i>	Durée : 3 H	Coef : 2
		Page 1/1