

## **FABRICATION TRADITIONNELLE**

*A partir de la fiche technique fournie : **Fabriquer , monter et décorer***

- 1 entremet « **le rubis** » mousse au fromage blanc, palet gélifié fruit rouge (Ø 20cm, hauteur 4,5 cm)
- 3 gâteaux individuels de 6cm Ø et 4,5cm de hauteur (deux pour la dégustation, un pour la présentation à l'assiette).
- Glacer l'ensemble au nappage neutre fourni
- Faire apparaître une bordure et une inscription « Rubis » au cornet sur l'entremet ainsi qu'un décor de fruit frais.( 5 sortes de fruits frais mis à disposition).
- Pour les petits gâteaux, Faire apparaître une bordure au cornet ainsi qu'un décor de fruit frais.( 5 sortes de fruits frais mis à disposition).

*Les côtés de l'entremets et des petits gâteaux doivent être réalisés à partir de couverture.*

*Les motifs réalisés restent à la libre initiative du candidat.*

*Mis à disposition Trois couvertures: ivoire, lactée et fondante*

## **DESSERT SUR ASSIETTE**

### **PETITS FOURS SECS :**

*A partir de 100g de beurre maximum :*

- Fabriquer, dresser et cuire 2 tulipes
- Avec le reste de l'appareil, dresser, cuir et rouler des cigarettes.

### **DESSERT A L'ASSIETTE :**

- Dresser un dessert à l'assiette à partir des gâteaux individuels, accompagnés d'un coulis au choix (selon 4 sortes de pulpes disponibles, base 100 g de pulpe).

### **GLACERIE :**

*A partir de ½ litre de lait*

- Réaliser une glace aux œufs praliné pour garnir les tulipes.

*Le garnissage et la finition reste libre dans la limite des matières premières disponible.*

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP- CAP</b>	<b>SESSION 2003</b>
Mention Complémentaire Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		
Pratique Professionnelle		
<b>SUJET 1</b>	Durée : 4 h 30	Page 1/2

## FICHE TECHNIQUE DE L'ENTREMETS

### REALISATION DU BISCUIT CUILLER

- Monter 90 g de blanc
- Serrer avec 75 g de sucre
- Ajouter 60 g de jaunes
- Mélanger 75 g de farine
- Dresser 2 fonds pour l'entremet et 6 fonds pour les 3 gâteaux individuels.

### REALISATION DU PALET GELIFIE FRUITS ROUGES

- Mélanger 400 g de pulpe de fruits rouges
- Ajouter 45 g de sucre et 10 g de gélatine
- Réaliser le mélange méthode du candidat il servira d'insert de l'entremets et des individuels

### REALISATION DE LA MOUSSE FROMAGE BLANC

- Cuire à 120°C 160 g de sucre et 50 g d'eau
- Verser le tout sur 80 g de jaunes
- Incorporer selon méthode du candidat 20 g de gélatine
- Ajouter 400 g de fromage blanc et 400 g de crème fouettée

### \* MONTAGE A SUIVRE POUR L'ENTREMET ET LES INDIVIDUELS

