

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

1) Fabrication traditionnelle

A partir de la fiche technique jointe en annexe

Fabriquer, monter et décorer

- 1 entremets mousse chocolat avec un palet gélifié framboises ($\varnothing = 20$ cm, Hauteur 4,5 cm)
- 3 petits gâteaux individuels $\varnothing = 6,5$ cm, hauteur 4,5 cm de même composition
 - 1 pour présentation sur assiette
 - 2 pour la dégustation

Décors chocolat (lactée/fondante/ivoire) à disposition et selon votre initiative.

2) Desserts sur assiette

A partir des produits mis à votre disposition, on vous demande de confectionner :

a) *Deux gratins à la banane.*

b) *Un dessert à l'assiette*

Dresser un dessert sur assiette en prenant un des gâteaux individuels accompagné d'un coulis de framboise.

Sont mis à votre disposition : framboises fraîches, couvertures fondues, glaçage chocolat, glaçage neutre, pulpe de framboise.

La présentation et le décor sont laissés à votre initiative.

c) *Glacerie*

Garnir et décorer un demi-ananas givré.

Sont mis à votre disposition : le sorbet turbiné, le demi-ananas évidé et sanglé, les fruits confits (ananas, bigarreaux, angéliques).

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		<i>Session 2003</i>		
<i>Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie</i>				
<i>Pratique Professionnelle</i>				
S U J E T 2		Durée : 4 à 5 H	Coef. : 8	Page : 1/3

FICHE TECHNIQUE

Réalisation de la Dacquoise amande - Noisette

Tamiser	70 g de noisettes en poudre	}
	70 g d'amande en poudre	
	110 g de sucre glace	
Monter	160 g de blancs	}
Serrer avec	50 g de sucre	

Verser et mélanger la matière sèche avec les blancs
Dresser 2 fonds Ø 180 pour l'entremets et 6 fonds pour les trois individuels.

Réalisation du biscuit joconde

Monter ensemble	100 g de poudre d'amandes	}
	100 g de sucre glace	
	25 g de farine	
	3 œufs	
Monter	185 g de blancs ensemble	}
Serrer avec	25 g de sucre semoule	

Mélanger ensemble délicatement les deux appareils puis incorporer 30 g de beurre fondu.

Réalisation de la pâte à impression (parfum et colorisation laissés à votre initiative)

Mettre en pommade 50 g de beurre.
Ajouter et blanchir 50 g de sucre glace tamisé.
Incorporer 50 g de blancs d'œufs.
Mélanger soit 50 g de farine tamisée avec du colorant en Q.S.
soit 30 g de farine et 20 g de cacao poudre, tamisés.

Réalisation du palet gélifié framboise

Mélanger	300 g de pulpe de framboise
	35 g de sucre

Ajouter 6 g de gélatine ramollie et égouttée (3 feuilles)
Chauffer le mélange et le couler dans un cercle de Ø 18 pour l'entremets.
Trois cercles à moka pour les individuels.

Réalisation de la mousse au chocolat

Mélanger et cuire à 120°	100 g de sucre et 50 g d'eau
Verser sur	120 g de jaunes
	50 g d'œufs pour réaliser une pâte à bombe
Incorporer selon votre méthode	280 g de couverture fondante
	400 g de crème fouettée

Réalisation du glaçage de l'entremets et des gâteaux individuels

Mélanger et porter à ébullition 30 g de crème
40 g de sirop
20 g de glucose
40 g de lait

Verser sur 30 g de chocolat de couverture
Et 100 g de pâte à glacer hachée

MONTAGE DE L'ENTREMETS

