

FEUILLETAGE

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

- 6 chaussons aux pommes.
- 1 galette fourrée de diamètre 24 cm.

A partir de 50 g de beurre :

- Fabriquer une crème d'amande pour garnir la galette.

PATE A CHOUX ET PETITS FOURS SECS

A partir d'un quart de litre d'eau, fabriquer une pâte à choux, dresser, garnir et glacer :

- 8 religieuses au chocolat.
- Le reste en éclairs au chocolat.
- Fabriquer 1 litre de crème pâtissière.

A partir de 50 g d'amande :

- fabriquer cuire et mettre en forme de tuiles aux amandes.

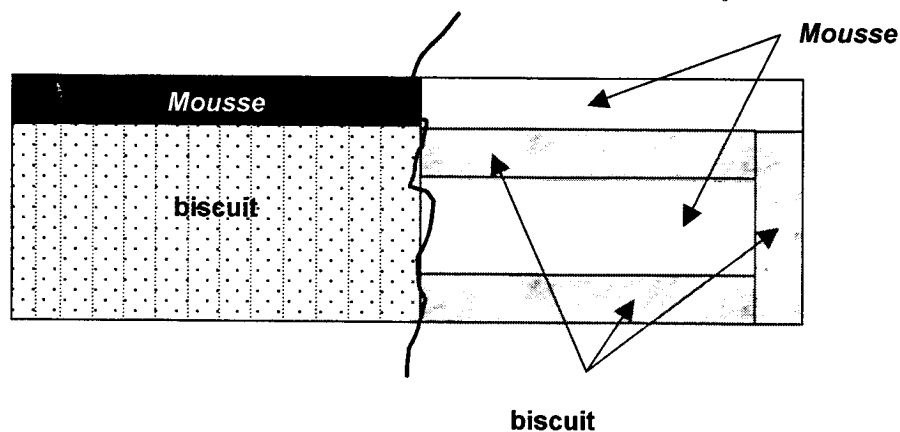
ENTREMETS

Avec quatre œufs :

- Réaliser un biscuit cuiller
- Dresser une bande longueur :60 cm ; hauteur : 4 cm
- et 2 fonds Ø 16 cm

Avec 200 g de pulpe de framboise :

- Réaliser une mousse pour la garniture de l'entremets (montage selon schéma : Ø 18 cm ; Hauteur : 4,5 cm)
- Glacer, décorer d'une bordure et faire une plaquette pâte d'amande avec inscription : « Framboise »



ACADEMIE DE CAEN		BEP-CAP		SESSION 2003	
BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur					
EP2 Réalisation					
SUJET 1		Durée : 3 h 00		Coef : 1	
				Page 1/1	

FÉUILLETAGE ET GARNITURE ET / OU AUTRES PÂTES

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

- 6 croûtes de bouchées rondes.
- 1 bande de Jalousie 40cm.

A partir de 50 g de beurre

- Réaliser une crème d'amande.

PÂTE A CHOUX ET GARNITURE ET / OU APPAREIL MERINGUES

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

- 10 religieuses café.
- Le reste en éclair café.

Réaliser une crème pâtissière avec 1 litre de lait.

A partir de 50 g de beurre

- Fabriquer, dresser et cuire des cigarettes.

ENTREMETS ET PLAQUETTE

Mousse au cassis Ø 18 cm x 4,5 cm h, finition glaçage neutre et marbrage au colorant.

A partir de 4 œufs

- Fabriquer et dresser un biscuit cuiller pour une mousse Ø 18 cm.
(Faire deux fonds Ø 18 cm, et pourtour hauteur 3,5 cm).

A partir de 200 g de pulpe

- Fabriquer une mousse cassis.
- Finir et glacer le dessus avec glaçage neutre et colorant (faire un marbrage).

Avec la pâte d'amande

- Détailler une plaquette pouvant être posée sur l'entremets, avec l'inscription
« Bonne fête papa ».

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2003
BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
EP2 Réalisation		
SUJET 2		Page 1/1

EP 2 REALISATION

FEUILLETAGE

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

- 6 croûtes de bouchées Ø 9 cm.
- 1 galette fourée de Ø 24 cm.

A partir de 50 g de beurre

- fabriquer une crème d'amande pour fourrer la galette.

PATE A CHOUX ET FOURS SECS

A partir d'un quart de litre d'eau

- fabriquer une pâte à choux, dresser, garnir et glacer.
- 8 éclairs café.
- le reste en salambos glacés au sucre cuit.
- Fabriquer 1 litre de crème pâtissière pour garnir.

Réserver 200 g de crème pour la crème mousseline.

A partir de 50 g d'amande

- Réaliser des tuiles amandes.

ENTREMETS

A partir de 3 œufs :

- Fabriquer une génoise Ø 20 cm.
- Garnir, monter et décorer un fraisier Ø 18 cm et de 4,5 cm de haut.
-

(Crème au beurre fourni pour la réalisation de la crème mousseline)

***Le dessus sera recouvert de pâte d'amande, décoré d'une bordure et d'une inscription :
« Meilleurs Vœux de Bonheur », au cornet.***

ACADEMIE DE CAEN	BEP-CAP	SESSION 2003
BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
EP2 Réalisation		
SUJET 3		<i>Page 1/1</i>

EP2 REALISATION

I – FEUILLETAGE

Réaliser une pâte feuilletée avec 500 g de farine, puis détailler :

- 6 chaussons aux pommes.
- 1 galette des rois Ø 24 cm.

A partir de 50 g de beurre

- Fabriquer une crème d'amande.

II – PATE A CHOUX ET FOURS SECS

Faire une pâte à choux à partir d'1/4 de litre d'eau, puis dresser, garnir, glacer :

- 8 religieuses au chocolat.
- Le reste en éclairs au chocolat.

A partir d'un litre de lait en appliquant les règles d'hygiène propre à ce produit

- Cuire, parfumer, utiliser une crème pâtissière.

A partir de 50 g d'amandes

- Dresser, cuire et mettre en forme des tuiles aux amandes.

III – ENTREMETS

Avec 3 œufs

- Monter une génoise.
- Monter un entremets façon Moka à la palette (sans cercle).
- Préparer, parfumer la crème au beurre fournie.
- Décorer à la poche, rosaces et virgules obligatoires.
- Détailler 1 plaquette, façon parchemin et écrire au cornet la mention :

« Bonne Fête Papa ».

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2003
BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
<i>EP2 Réalisation</i>		
SUJET 4		<i>Page 1/1</i>