

EP 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATERIE

A partir de 1000 g de couverture fondu :

- 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 des motifs en chocolat pour le décor de la glace.

GLACERIE

A partir d'un quart de litre de lait :

- Réaliser la recette d'une crème anglaise au café.
- Mouler et démouler une glace d'1/4 de litre à partir de glace au café fournie.
- Décorer avec une crème chantilly et des motifs en chocolat.
- Réaliser une crème chantilly à partir de 150 g de crème

CONFISERIE

- Façonner et présenter sur une dentelle, trois roses de couleur jaune avec feuilles vertes.

ACADEMIE de CAEN	BEP-CAP	SESSION 2003	
BEP Alimentation / CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur			
<i>EP 1 – Pratique Professionnelle</i>			
S U J E T	Durée : 3 H	Coef. :	Page : 1/1