

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.

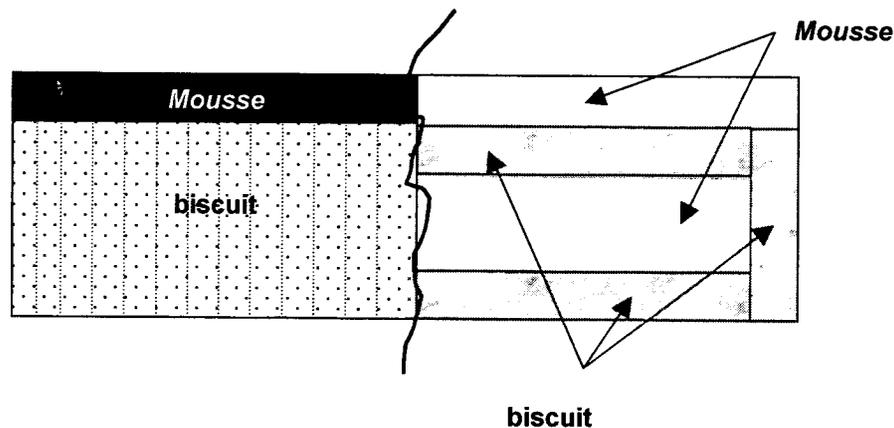
ENTREMETS

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 : Page 1/1	