

FEUILLETAGE 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