

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>