

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		
EP2 Réalisation		
SUJET 4		Page 1/1