

Sujet n° 1

Epreuve : EP1 Pratique professionnelle

Durée : 5 h

Coefficient : 8

1^{ère} partie : DESSERTS SUR ASSIETTE OU EN COUPE

2^{ème} partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Pratique professionnelle				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 5 heures	Coefficient 8	N° de page/total 1/3

1^{ère} partie : DESSERT SUR ASSIETTE OU EN COUPE

- Réaliser une glace aux œufs vanille à partir d'un demi litre de lait.
- Réaliser 6 coupes ou tulipes en nougatine (300 g de sucre ou fondant maximum).
- Garnir ces 6 pièces avec les boules de glace aux œufs vanille et 1/2 litre de sorbet au fruits rouges (fourni).

La décoration est laissée à l'initiative du candidat tout en tenant compte des matières premières disponibles.

Présenter les coupes individuelles sur assiette.

2^{ème} partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE

A partir de la fiche de fabrication ci-jointe, réaliser :

- 2 entremets de 8 personnes (20 cm de diamètre et 4 cm de haut)
- 5 gâteaux individuels (6 cm de diamètre et 4 cm de haut).

Inscription obligatoire sur un des deux entremets : « AUTOMNE ».

La finition des entremets ainsi que celle des gâteaux individuels est laissée au libre choix du candidat.

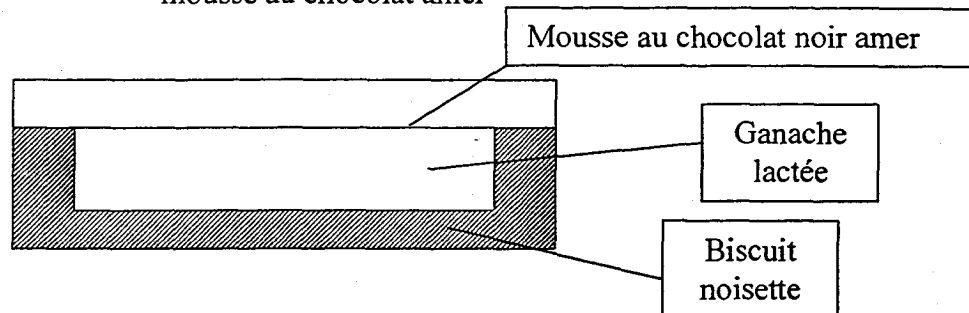
MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Pratique professionnelle.	2/3

FICHE de FABRICATION

Composition

- biscuit noisette
- ganache lactée
- mousse au chocolat amer

Montage



1. Biscuit noisette

Monter 170 g d'œufs entiers
90 g de poudre de noisette
90 g de sucre glace

Monter 240 g de blancs serrés avec 80 g de sucre semoule.

Mélanger les deux appareils.

Ajouter 100 g de farine tamisée.

2. Ganache lactée

Bouillir 90 g de lait entier
90 g de crème UHT
65 g de glucose

Verser sur 450 g de couverture lactée

Ajouter 120 g de noisettes grillées en morceaux

3. Mousse au chocolat noir amer

Pocher à 85°C 200 g de lait entier
15 g de sucre semoule
30 g de jaune d'œuf

Chinoiser sur 300 g de couverture 70% fondue

Incorporer à 40 °C 500 g de crème fouettée mousseuse.

MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Pratique professionnelle.	3/3