

La fête de Pâques

| | | |
|-----------------|---|--------|
| Barème : | - Analogie entre le produit et la couleur | /5 pts |
| | - Analyser, exploiter les documents | /5 pts |
| | - Composer, organiser un décor | /5 pts |
| | - Qualités plastiques | /5 pts |

Exemple d'analogie entre les produits alimentaires et la couleur :

(Nappage, confiserie, glaçage...)

Blanc : Chantilly, sucre, meringue, chocolat blanc, noix de coco, nougat...

Marron : Raisin sec; cannelle, figues, caramel, chocolat, crème de marron...

Jaune : Crème anglaise ou pâtissière, amande ou noisette pilée, zeste de citron, fruits jaune...

Vert : pâte d'amande, sirop ou glace de pistache, feuille de menthe, zeste de citron vert...

Rouge : fruit confit, coulis, sorbet ou glace aux fruits rouges...

Violet : Sirop, coulis ou glace aux mures, pruneaux, fruits...

Orange : Fruit confit, zeste d'orange, fruits jaune (mangue, abricot)...

| | |
|--|---------------------|
| Mention Complémentaire | SESSION 2004 |
| Cuisinier en desserts de restaurant | |
| EP2 – Partie Dessin appliqué à la profession | |
| CORRIGE | Page 1/1 |