

# La fête de Pâques

<b>Barème :</b>	- 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)...

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