

EP1 Pratique professionnelle

Glacerie :

A partir de 500 g de lait, fabriquer une glace aux oeufs café.

- Mouler et démouler une bûche glacée d'½ litre
- Réaliser une chantilly à la main à partir de 200 g de crème liquide.
- décorer de chantilly et de motifs de chocolat.

Chocolaterie et confiserie :

- colorer puis façonner trois animaux différents de 50 g chacun.
(Avec la pâte d'amande fournie)
- Tabler la couverture noire fondue qui sera fournie.
- Détailler 20 intérieurs en pâte d'amande, puis les tremper dans la couverture.
- Préparer les motifs en chocolat pour décorer la bûche glacée.
- Mouler et démouler un sujet (poule,œuf.....) et le présenter non collé.

Nettoyage des postes de travail et présentation des produits finis

ACADEMIE DE CAEN		<i>SESSION 2004</i>	
BEP ALIMENTATION / CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur			
<i>EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</i>			
SUJET		Durée : 3 h	<i>Page : 1/1</i>