

EP2

FEUILLETAGE ET GARNITURE ET/OU AUTRES PATES

A partir de 500g de farine, réaliser une pâte feuilletée, puis détailler :

- 6 croûtes de bouchées rondes
- 6 chaussons aux pommes
- Cuire 3 pommes en dés au beurre/sucre.

PATE A CHOUX ET GARNITURE ET/OU APPAREIL CREMES MERINGUES

a) pâte à choux :

A partir d'1/4 de litre d'eau, fabriquer une pâte à choux, dresser, garnir et glacer :

10 glands

le reste en éclairs chocolat

Réaliser une crème pâtissière avec 1 litre de lait.

Réserver 200g de crème pour la crème mousseline.

b) petits fours secs :

A partir de 50g de beurre fabriquer, dresser et cuire des langues de chat.

ENTREMETS ET PLAQUETTE

- a) A partir de 3 œufs fabriquer et mouler une génoise Ø 18 cm.
- b) Réaliser un fraisier à partir de votre génoise et de la crème mousseline (crème garniture fournie par le centre)
- c) Imbiber avec le sirop nature.(fourni par le centre.)
- d) Garnir et monter le fraisier avec la génoise, la mousseline et les fraises fraîches apparentes.
- e) Finition du fraisier : masquage avec le reste de la crème, puis recouvrir l'entremets avec de la pâte d'amande rose.
- f) Décoration : fraises coupées et nappées.

Plaquette :

Réaliser une plaquette pouvant être posée sur l'entremets

Ecrire au cornet l'inscription « Joyeux Anniversaire MAXIME »

Nettoyage des postes de travail et présentation soignée des produits finis

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	SESSION 2004
BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
EP2 Réalisation		
SUJET 1	Durée 4 h 30	Page 1/1

Les pâtes :

- ♦ Détailler, façonner une grosse brioche à tête et six petites brioches parisiennes (la pâte est fournie par le Centre).
- ♦ Réaliser une pâte à foncer, détailler, foncer et garnir une tarte aux pommes de Ø 24 cm, napper après cuisson.

Pâte à choux :

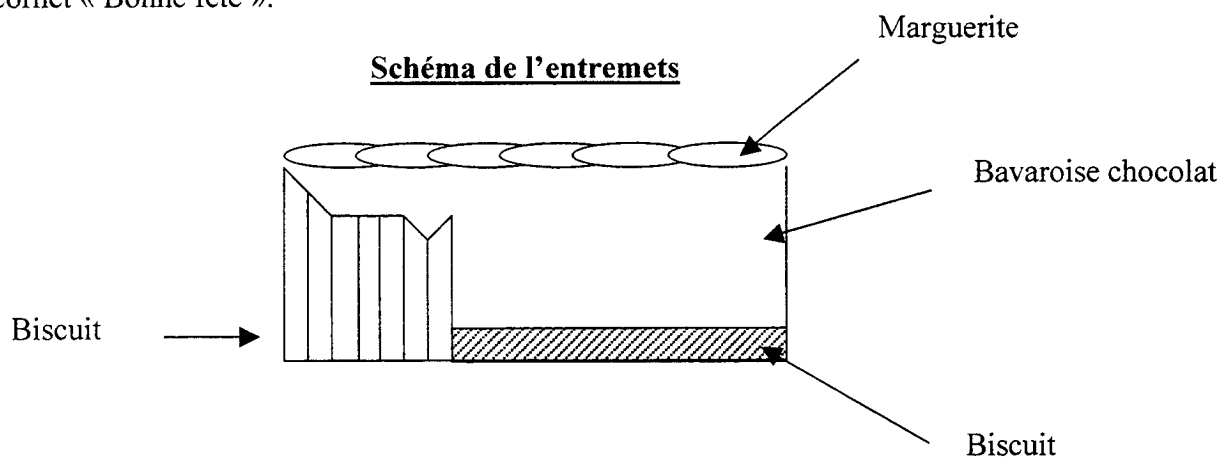
- ♦ A partir d'un quart de litre d'eau, fabriquer une pâte à choux, dresser, garnir et glacer 8 éclairs au chocolat et le reste en salambos glacés au sucre cuit.
- ♦ Fabriquer 1 litre de crème pâtissière pour garnir la pâte à choux.

Fours secs :

- ♦ Réaliser, dresser et cuire des bâtons de maréchaux, à partir de 80g de blancs.

Entremets : Ø 180 x 45 mm de haut

- ♦ Réaliser un biscuit à la cuillère avec 4 œufs.
- ♦ Dresser une bande de biscuit pour le pourtour de l'entremets, un dessus marguerite et un fond rond de Ø 160
- ♦ A partir de 250g de lait, réaliser une crème anglaise parfumée au chocolat et fabriquer une bavaroise.
- ♦ Monter l'entremets au chocolat avec un dessus marguerite (selon le croquis ci-dessous).
- ♦ Détailler une plaquette en pâte d'amande de 12 cm environ et une inscription au cornet « Bonne fête ».



ACADÉMIE DE CAEN		SESSION 2004
BEP ALIMENTATION / CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
EP 2 – Réalisation		
SUJET 2	Durée : 4 h 30	Page 1/1

Durant cette épreuve, vous serez évalué sur les techniques de travail et les produits finis.

1) Feuilletage :

A partir de 500g de farine, fabriquer une pâte feuilletée, détailler :

- Une galette de 26cm de Ø
- 6 chaussons aux pommes.

Fabriquer une crème d'amande à partir de 75g de beurre.

Techniques évaluées : réalisation de la pâte, tourage, détaillage, réalisation de la crème d'amande.

2) Pâte à choux

A partir d'un quart de litre d'eau fabriquer une pâte à choux, dresser et garnir trois sortes de petits fours : 10 carolines, 10 glands, 10 Paris-Brest et 10 Paris-Brest individuels.

Avec $\frac{3}{4}$ de litre de lait fabriquer une crème pâtissière.

Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, glaçage, réalisation de la crème

3) petits fours secs.

A partir de 50 g de beurre, fabriquer, cuire et rouler des cigarettes.

Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, cuisson

4) Entremets ou petits gâteaux.

- A partir de 4 oeufs fabriquer et dresser un biscuit cuiller pour réaliser 6 petits mokas (cercle O = 6,5cm), avec le reste dresser des biscuits cuiller individuels.
- Monter 6 petits mokas café décorés d'une spirale (Montage libre, crème au beurre fournie).

Techniques évaluées : réalisation du biscuit, aromatisation de la crème, montage, décor et finition

Détailler une plaquette de 12cm x 6 cm en pâte d'amande avec inscription au cornet « Joyeuses Fêtes de Pâques ».

Techniques évaluées : modeler la pâte d'amande, écriture au cornet.

Nettoyage du poste de travail et présentation soignée des produits.

ACADEMIE de CAEN	BEP - CAP	<i>SESSION 2004</i>
BEP Alimentation / CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		
<i>E.P.2 : Réalisation</i>		
SUJET 3	Durée : 4h30	<i>Page : 1/1</i>

FEUILLETAGE :

A partir de 500 gr de farine :

- Réaliser une pâte feuilletée dans laquelle vous détaillerez :
- Une bande jalousie de 40 cm

A partir de 75g d'amande, réaliser une crème d'amande

Foncer ,avec une crête pincée, une tarte aux pommes (cercle fourni)

PATE A CHOUX :

✓ A partir d'un quart de litre d'eau :

- Réaliser une pâte à choux, dresser, garnir et glacer au fondant
- 10 éclairs chocolat
- Le reste en Salambos et glacer au sucre cuit.

✓ A partir d'un litre de lait :

- Réaliser une crème pâtissière

FOURS SECS :

A partir de 50 gr de beurre :

- Réaliser des palets aux raisins

ENTREMETS O18cm H=6cm

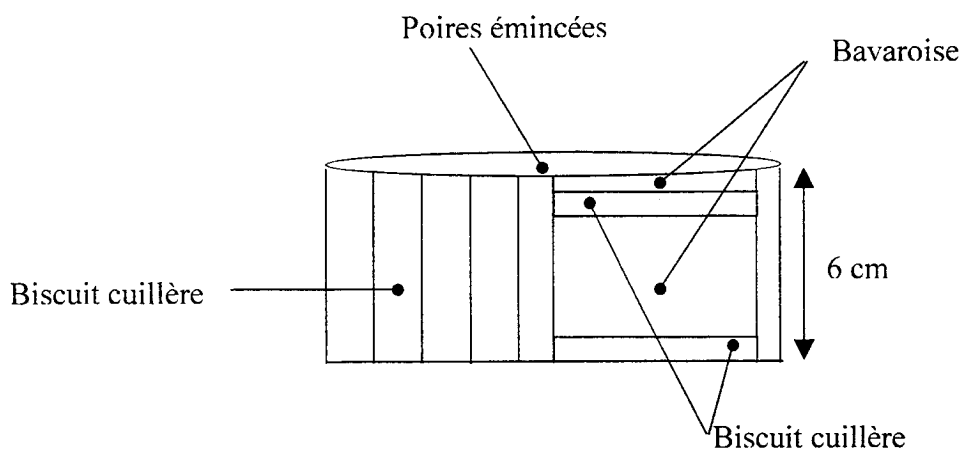
✓ A partir de 4 œufs :

- Réaliser un biscuit cuillère
- Dresser une bande pour le tour de l'entremets de 6 cm de hauteur.
- Dresser deux fonds pour l'entremets de diamètre 160.

✓ A partir d'un quart de litre de lait:

- Réaliser une bavaroise vanille
- Chemiser le cercle avec la bande de biscuit, garnir avec la bavaroise, décorer avec des poires et napper.

Présentation de la charlotte



Avec de la pâte d'amande, faire une plaquette pouvant être posée sur l'entremets et y inscrire :

BONNE FETE MAMAN

Nettoyage du poste de travail et présentation soignée des produits

ACADEMIE DE CAEN	BEP CAP	SESSION 2004
BEP Alimentation CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
EP2 Réalisation		
SUJET 4	Durée : 4 h 30	Page 1/1