

## 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*

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