

Sujet n° 1

Epreuve : EP1 Pratique professionnelle

Durée : 5 heures

Coefficient : 8

1^{ère} partie : DESSERTS SUR ASSIETTE OU EN COUPE (coef. 3)

2^{ème} partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE (coef 5)

Groupement Interacadémique II	Session 2005	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE				
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 5 h 00	Coefficient 8	N° de page/total 1/4

Desserts sur assiettes ou en coupe

Fours secs

A partir de 100 g de blancs, réaliser des macarons au café.

Présenter les macarons sur plateau mis à disposition.

Desserts sur assiettes

Réaliser une sauce chocolat à partir de 100 g de chocolat.

Dresser les petits gâteaux sur fond de sauce chocolat (3 assiettes).

Agrémenter la présentation assiette d'un marbrage et de tout élément à l'initiative du candidat.

Chocolaterie

Réaliser des muscadines

Enrober ces muscadines.

Présentation sur assiette.

Fabrication traditionnelle ou spécialisée

A partir des recettes de la fiche technique jointe, fabriquer, mouler et décorer :

- Un entremets poires, de diamètre 20 cm et de 4,5 cm de hauteur,
- Trois gâteaux individuels de diamètre 6,5 cm,

Finition glaçage neutre et quartiers de poires caramélisés.

Faire apparaître l'inscription le «williams », au cornet, sur un élément de décor chocolat à réaliser. Cet élément doit être intégré dans la décoration finale de l'entremets.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/4

Annexe 1 :

Fiche technique : entremets poires le «williams »

Composition :biscuit joconde, bavaroise poires, dés de poires ;
Glaçage neutre, sirop à 1.260D, fournis par le centre

Biscuit joconde sans beurre imprimé en vagues

Œufs 125 g Sucre glace 62 g Poudre d'amandes 62 g Farine 25 g Blancs d'œufs 162 g Sucre 40 g	Monter le t p t avec les œufs et la farine Ajouter les blancs montés et serrés avec le sucre. Etaler le joconde sur la base imprimée ; .plaque 60/40 sur silpat (pâte à décor fournie)
---	---

Appareil à bavaroise

lait	375 g
Sucre	110 g
Jaunes	6 unités
Feuilles de gélatine	4 unités
Crème UHT	375 g
Alcool de poires	15 g

Ajouter en garniture des dés de poires, réserver des quartiers de poires pour la finition.

Macarons café

Sucre glace	225 g
Poudre d'amande	100 g
Café trablit	10 g
Blancs	100 g

Sauce chocolat

Couverture noire	100 g
Crème fleurette	150 g

Muscadines

Crème	60 g
Glucose	20 g
Couverture lait	100 g
Beurre de cacao	25 g
Cointreau	20 g
Praliné	170 g

MENTION COMPLEMENTAIRE

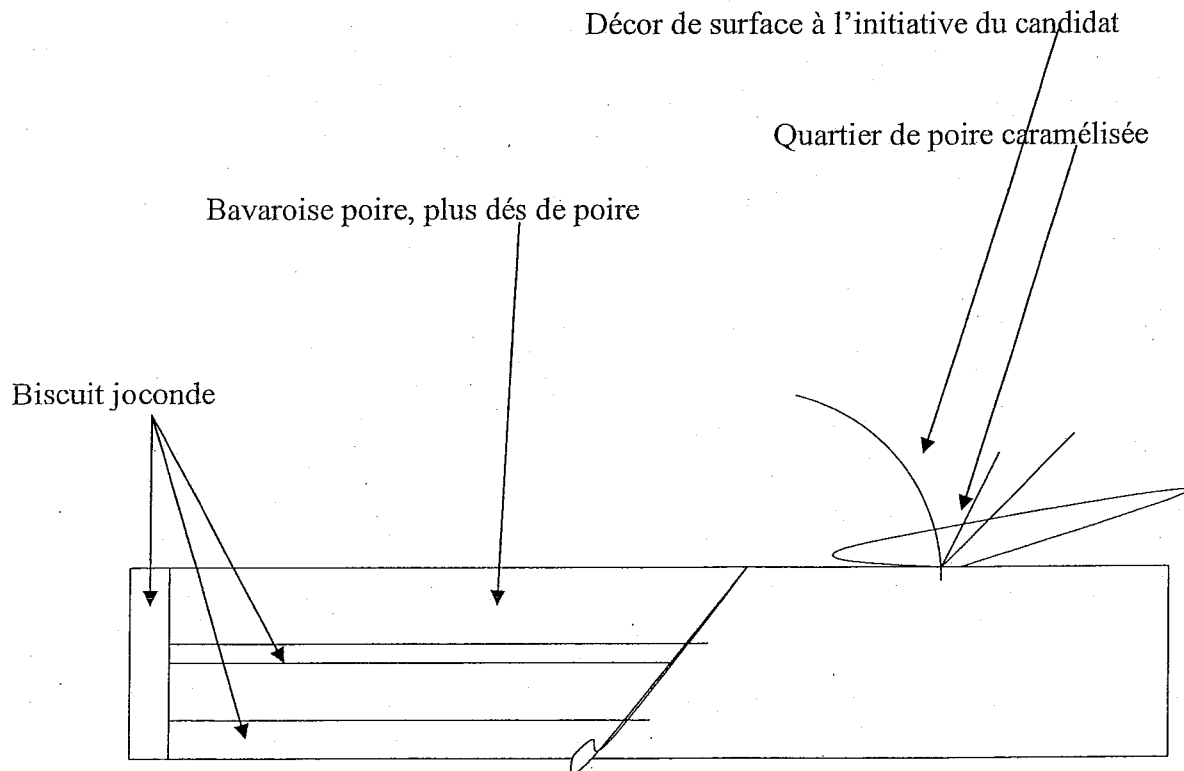
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

3/4

Schéma de montage



MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

4/4