

FEUILLETAGE

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

- 6 croûtes à «bouchées»,
- 6 chaussons aux pommes.

A partir de 3 pommes, réaliser une compote pour garnir les chaussons.

PÂTE A CHOUX

A partir d'un quart de litre d'eau, réaliser une pâte à choux puis dresser, garnir et glacer au fondant :

- 8 glands,
- le reste en éclairs chocolat (8 minimum).

A partir d'un litre de lait, réaliser, refroidir une crème pâtissière.

FOURS SECS

Avec 50 g d'amandes effilées réaliser, cuire et mettre en forme des tuiles.

ENTREMETS

Monter et décorer un entremets façon «moka».

- a) Biscuit.
Avec 3 œufs monter et mouler une génoise ronde.
- b) Garniture, décor.
Faire revenir et parfumer au café la crème garniture fournie ; monter l'entremets à «main levée» et le décorer à la poche (rosaces et virgules obligatoires). Habillage au pailletée ou amande autorisé à mi hauteur uniquement.
- c) Inscription.
Détailler une plaquette, écrire la mention «moka» et l'intégrer au décor de l'entremets.

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2005
Durée : 4h30	Feuille : 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N° 1		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

FEUILLETAGE

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

- 6 chaussons aux pommes.
- Une galette de 8 personnes Ø 24 cm.

A partir de 50 g de beurre, réaliser une crème d'amande pour garnir la galette.

PATE A CHOUX ET PETITS FOURS SECS

A partir d'un quart de litre d'eau fabriquer une pâte à choux, dresser, garnir et glacer :

- 10 éclairs au chocolat
- le reste en salambos finition « sucre cuit »
- Réaliser 1 litre de crème pâtissière.

A partir de 50 g de beurre, fabriquer, dresser et cuire des palets aux raisins.

ENTREMET

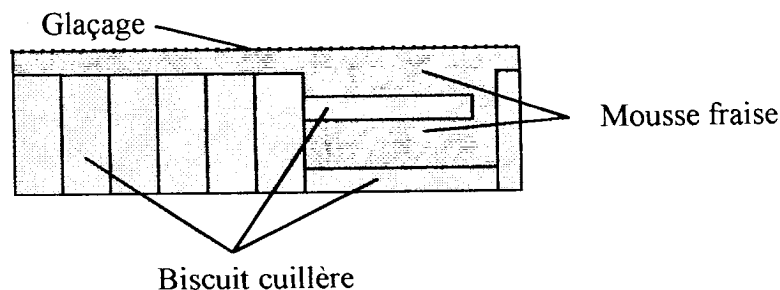
Réaliser une mousse fraise Ø 18 hauteur 4,5 cm.

A partir de 4 oeufs :

- Réaliser un biscuit cuillère
- Dresser une bande longueur : 60 cm ; hauteur : 3,5 cm
- 2 fonds Ø 16 cm.

A partir de 200 g de pulpe de fraise :

- Réaliser une mousse pour la garniture de l'entremets
- Chemiser le cercle avec la bande de biscuit, garnir, lisser (montage selon schéma : Ø 18 cm ; hauteur : 4,5 cm)
- Glacer (glaçage neutre), décorer d'une bordure au cornet et faire une plaquette pâte d'amande avec inscription : « **Bon anniversaire** ».



ACADEMIE de CAEN		SESSION 2005	
BEP Alimentation / CAP Pâtissier, Glaciers, Chocolatier, Confiseur			
E.P.2 : Réalisation			
SUJET n° 2	Durée : 4 h 30		Page : 1/1

FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, réaliser une pâte feuilletée , détailler, garnir, dorer et rayer :

- 8 chaussons aux pommes
- une tarte aux pommes avec crête Ø 22 cm, garniture en forme de rosace.

Réaliser une compote à partir de 6 pommes.

PÂTE A CHOUX

Réaliser une pâte à choux à partir d'un quart de litre d'eau, puis dresser, garnir et glacer au fondant :

- 8 religieuses chocolat
- le reste en éclairs chocolat (6 minimum).

A partir de 1,5 litre de lait, réaliser une crème pâtissière dont 200 g sont à réserver pour la crème mousseline.

FOURS SECS

Avec 50 g d'amandes, réaliser un appareil à tuiles.

Dresser, cuire et mettre en forme.

ENTREMETS

Réaliser une génoise sur la base de trois œufs.

Faire une crème mousseline avec 200 g de crème au beurre fournie.

Monter, garnir un fraisier avec les fraises apparentes.

Finition : recouvrir pâte d'amande sur le dessus avec bordure au cornet.

Inscription : « FRAISIER ».

ACADEMIE DE CAEN		Session 2005	
BEP ALIMENTATION / CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER GLACIER			
EP2 : Réalisation			
SUJET N° 3	Durée : 4 h 30	Coef. :	Page : 1/1

FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine :

- réaliser une pâte feuilletée, pétrir, tourer, détailler, dorer et rayer (la cuisson est faite par le centre d'examen)
- 1 galette Ø 24 cm
- réaliser une crème d'amande à partir de 50 g de beurre pour garnir la galette
- réaliser une tarte aux pommes Ø 22 cm avec les rognures.

PÂTE A CHOUX

Réaliser une pâte à choux à partir d'un quart de litre d'eau, puis dresser, garnir et glacer au fondant :

- 8 religieuses chocolat
- le reste en glands (6 minimum).

Réaliser une crème pâtissière à partir d'un litre de lait, cuire, refroidir, garnir la pâte à choux.

FOURS SECS

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

ENTREMETS

Réaliser une mousse framboise Ø 18 cm ; hauteur 4,5 cm.

A partir de 4 œufs :

- Réaliser un biscuit cuillère, (la cuisson est faite par le centre d'examen)
- Dresser et saupoudrer de sucre glace une bande pour le tour de l'entremet 60 cm de long et 3,5 cm de haut.
- Dresser deux fonds Ø 16 cm

A partir de 200 g de pulpe de framboise :

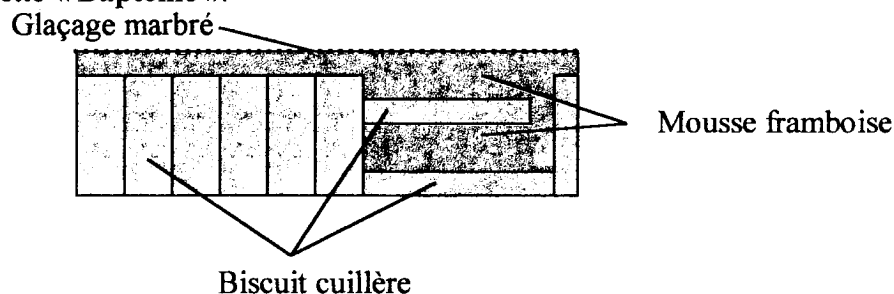
- Réaliser une mousse
- Chemiser le cercle avec la bande de biscuit, garnir, lisser.

Glaçage :

- Marbrer avec un glaçage neutre à froid et colorant.

Finition :

- Détailler une plaquette en pâte d'amande de 9 cm de long et 5 cm de haut.
- Incrire sur la plaquette « **Baptême** ».



ACADEMIE DE CAEN		Session 2005	
BEP ALIMENTATION / CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER GLACIER			
EP2 : Réalisation			
SUJET N° 4	Durée : 4 h 30	Coef. :	Page : 1/1