

# Texte du sujet

Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle

Durée : 5 heures

Coefficient : 8

1<sup>ère</sup> partie : desserts sur assiette ou en coupe. (coef 3)

2<sup>ème</sup> partie : Fabrication traditionnelle ou spécialisée. (coef 5)

<b>Groupe</b> ment Interacadémique II		<b>Session juin 2006</b>		Facultatif : Code	
Examen et spécialité <b>MENTION COMPLEMENTAIRE</b>					
<b>Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>					
Type	Facultatif : date et heure		Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 1</b>	<b>lundi 19 juin 2006</b>		<b>5 h 00</b>	<b>8</b>	<b>1/3</b>

## 1<sup>ère</sup> partie : desserts sur assiette ou en coupe.

- Réaliser une crème glacée au praliné à partir d'1/2 litre de lait.
- Réaliser des macarons individuels, à partir de 100 g de blancs d'œufs.
- Réaliser un coulis de framboise à partir de 150 g de framboises.

Garnir les 6 macarons d'une boule de crème glacée au praliné.

Dresser 3 assiettes avec un macaron garni de crème glacée au praliné, en utilisant le coulis de framboises.

La décoration est laissée à l'initiative du candidat tout en tenant compte des matières premières disponibles, mais la fabrication et l'utilisation de motifs en couverture de chocolat est obligatoire.

## 2<sup>ème</sup> partie : Fabrication traditionnelle ou spécialisée.

À partir de la fiche technique de fabrication ci-jointe, réaliser :

- 2 entremets de 18 cm de Ø et de 4,5 cm de haut.
- 4 petits gâteaux individuels de 6 cm de Ø et de 4,5 cm de haut.

Glaçage marbré obligatoire (glaçage neutre fourni par le centre).

Inscription « Caraïbe » obligatoire sur l'un des entremets.

L'autre entremets, non décoré, devra être coupé en 8 parts et servira au jury pour la dégustation.

Les 4 petits gâteaux individuels seront présentés sur carton or individuels.

La décoration et la présentation de l'entremets et des petits gâteaux est laissée au libre choix du candidat.

Décor imposé : éclats de sucre bullé.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Pâtisserie, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées**

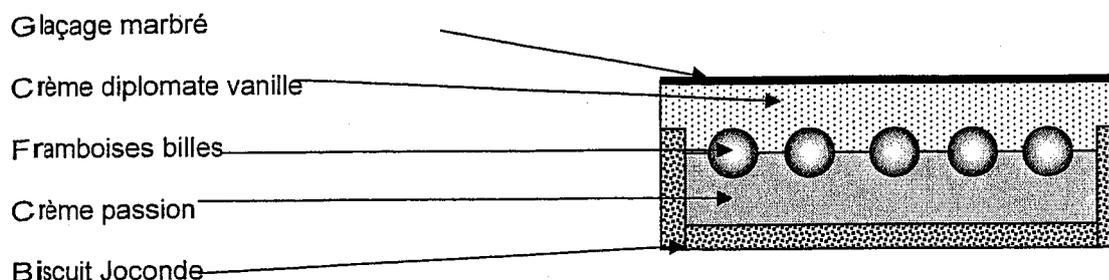
E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/3

## Fiche technique de fabrication

### Schéma du montage



Biscuit Joconde pour 1 plaque		
Ingrédients	Poids	Progression
Œufs	250 g	- Monter au batteur les œufs, le sucre glace et la poudre d'amande. - Ajouter la farine, puis le beurre fondu. - Incorporer les blancs d'œufs montés avec le sucre semoule. - Etaler sur feuille siliconée. - Parsemer de brisures de framboise, noix de coco râpée, pistaches concassées - Cuire
Sucre glace	125 g	
Poudre d'amande blanche	185 g	
Farine T 55	55 g	
Beurre	40 g	
Blancs d'œufs	160 g	
Sucre semoule	100 g	

Crème passion		
Ingrédients	Poids	Progression
Pulpe de passion	300 g	- Mélanger les œufs avec le sucre semoule, blanchir. - Faire chauffer la pulpe et ajouter le mélange, faire bouillir. - Ajouter le beurre et la gélatine ramollie, mixer (petit mixer individuel) et refroidir. - Ajouter le grand marnier. - Incorporer la crème fouettée délicatement. - Utiliser aussitôt.
Œufs	110 g	
Sucre semoule	110 g	
Gélatine	8 g	
Beurre	40 g	
Grand-Marnier	40 g	
Crème fouettée	300 g	

Crème diplomate vanille		
Ingrédients	Poids	Progression
Lait	400 g	- Réaliser une crème pâtissière avec le lait, la vanille, les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème. - A chaud, ajouter la gélatine ramollie et refroidir. - Incorporer la crème fouettée délicatement. - Utiliser aussitôt.
Vanille liquide	QS	
Jaunes d'œufs	100 g	
Sucre semoule	100 g	
Poudre à crème	20 g	
Gélatine	8 g	
Crème fouettée	400 g	

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Pâtisserie, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées**

E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

3/3