

Texte du sujet

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 spécialisée (coef : 5)

Groupe II		Session de juin 2006		Facultatif : Code	
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE					
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées					
Intitulé de l'épreuve					
E.P.1 - Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE					
Type	Facultatif : date et heure		Durée	Coefficient	N° de page
SUJET 2	mardi 20 juin 2006		5 h 00	8	1/3

➤ 1^{ère} partie : desserts sur assiette ou en coupe.

- Réaliser une crème glacée café (1/2 litre de lait)
- Réaliser une sauce chocolat (base : 100g de chocolat)
- Réaliser 6 coupes en nougatine (diamètre 80 mm)
Base de sucre au total : 300g.
- Garnir les coupes avec la crème glacée café détaillée en boule (3 par coupe).
- Dresser les coupes sur assiette, accompagner de la sauce chocolat.
- Décorer avec des éléments en couverture de votre choix et des produits mis à votre disposition.

➤ 2^{ème} partie : Fabrication traditionnelle ou spécialisée.

Entremets et petits gâteaux :

« Charlotte fruits rouges »

- Biscuit cuillère, bandes et fonds (2 fonds pour les entremets et les petits gâteaux)

- Bavaroise vanille
- Palet gélifié fruits rouges
- Fruits rouges (cassis, groseilles et fraises fraîches)

- Monter une charlotte de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur
- 6 individuelles de même composition (8 cm de diamètre)
- Décorer avec un assortiment de fruits rouges mis à votre disposition
- Inscription au cornet obligatoire sur parchemin : texte libre
- Napper

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.I. — Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/3

Fiche technique de fabrication

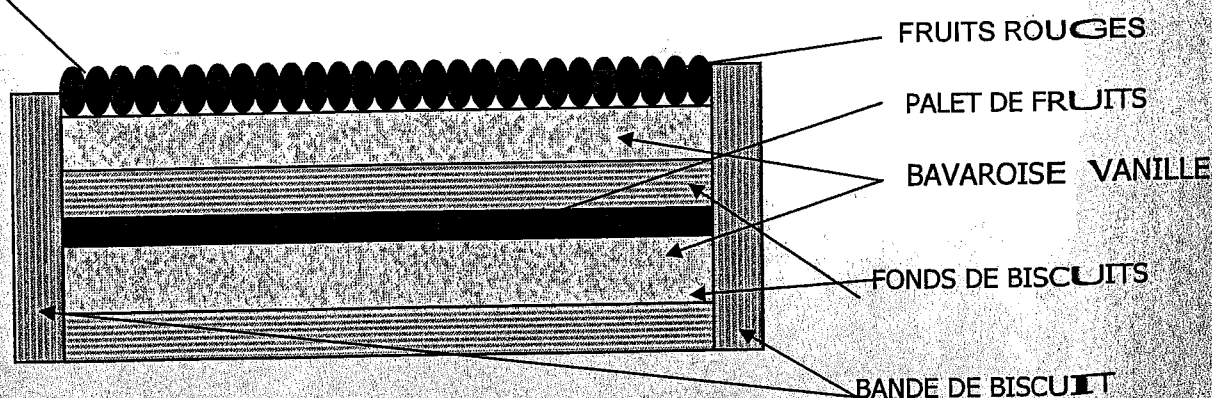
Biscuit cuillère		
Ingrédients	Poids	Progression
Œufs	5	<ul style="list-style-type: none"> - Clarifier les œufs - Monter les blancs et les serrer avec le sucre - Incorporer les jaunes en 1^{ère} vitesse - Incorporer le mélange farine-fécule - Dresser bandes et fonds, saupoudrer de sucre glace - Cuire
Sucre	125g	
Farine	70g	
Fécule	55g	
Vanille	QS	
Sucre glace	QS	

Bavaroise vanille		
Ingrédients	Poids	Progression
Lait entier	500 g	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la crème anglaise de base - Incorporer la gélatine hydratée - Refroidir - Incorporer délicatement la crème moussueuse
Sucre semoule	125 g	
Jaunes d'œufs	8	
Feuille de gélatine	15 g	
Vanille gousse	1	
Crème liquide	500 g	

Palet fruits rouges		
Ingrédients	Poids	Progression
Pulpe fruits rouges	400 g	<ul style="list-style-type: none"> - Chauffer la pulpe et le sucre à 50°C - Incorporer la gélatine trempée hydratée - Couler dans des cercles filmés de taille inférieure (insert) et surgeler
Sucre semoule	70 g	
Feuille de gélatine	10 g	

NAPPAGE ROUGE

Coupe schématique de la charlotte



MENTION COMPLÉMENTAIRE

Pâtisserie, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

E.P.I. - Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

3/3