

DATE :

Candidat N°:

CALCUL DES RECETTES

Pâte à choux	Pâte sucrée	Pâte à décors
Commande : <ul style="list-style-type: none"> 1 couronne garnie de crème pâtissière, de fruits et de chantilly pour 6 personnes et le reste en religieuses garnies de crème pâtissière vanille et glacées 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> 1 tarte citron de 8 personnes et 8 tartelettes individuelles nappées avec inscription : « CITRON » 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> 1 disque de 20 cm de diamètre décoré : d'une bordure au cornet de deux sortes de fleurs, de feuilles et d'épis de blé.
Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> eau ou lait : 250 gr 	Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> Farine T55 : 500 gr 	Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> Farine de seigle T70 : 300 gr
Crème à base de fruits	Crème à base de produits laitiers	Pains garnis
Commande : <ul style="list-style-type: none"> A partir de 300 gr de jus, réalisez une crème citron pour garnir la tarte et les 8 tartelettes 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> A partir d'1,5 litre de lait, réalisez une crème pâtissière vanille pour garnir les religieuses ainsi que les viennoiseries. A partir de 250grs de crème UHT, réaliser une chantilly pour garnir votre couronne 	Commande : <ul style="list-style-type: none"> A partir des petits pains fabriqués, réalisez 6 pains garnis de 3 variétés avec les produits proposés ci-dessous :
Recette de base : <ul style="list-style-type: none"> Jus de citron : 300 gr 	Recette de base : Crème pâtissière : <ul style="list-style-type: none"> Lait : 1,5 litre Crème chantilly : <ul style="list-style-type: none"> Crème UHT 250grs 	Ingédients à disposition : <ul style="list-style-type: none"> Salade Concombre Tomates Cornichons Moutarde Surimi Thon Jambon blanc Jambon cru Mayonnaise Fromage (gouda tranché) Œufs