

« EP 1 »

CONFISERIE

- A partir de pâte d'amande 50% détailler 12 intérieurs.
- A partir de pâte d'amande laboratoire, colorer, façonner et mettre en valeur un bouton et une rose avec feuilles vertes, présenté sur un carton or Ø 14 cm.

CHOCOLATERIE

A partir de 1,000 kg de couverture fondante fondue non au point :

- Réaliser la mise au point.
- Préparer et réaliser le moulage d'un demi-œuf
- Tremper les 12 intérieurs en pâte d'amande.
- Réaliser 8 cigarettes de 6 cm de long.

GLACERIE

A partir de un demi-litre de lait :

- Réaliser une glace aux oeufs café.
- Monter une omelette norvégienne pour 4 pers Ø 16 cm, (*glace et biscuit fournis par le centre d'examen*).
- Masquer à la palette et décorer à la poche avec une meringue suisse (base : 100g de blancs).
- Décorer avec des fruits confits.

ACADEMIE DE CAEN		Session juin 2006	
C.A.P. PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR			
EP1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET	Durée : 3 heures		Page : 1/1