

FEUILLETAGE

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

- 1 galette des rois de diamètre 24 cm,
- 6 chaussons aux pommes.

Pour garnir la galette, fabriquer une crème d'amande à partir de 50 g de beurre.

PÂTE A CHOUX

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

- 12 éclairs au chocolat,
- le reste en salambos, glacer au sucre cuit (minimum 6).

Avec 1 litre de lait, fabriquer une crème pâtissière.

FOURS SECS

A partir de 50 g de beurre, réaliser un appareil à cigarettes.

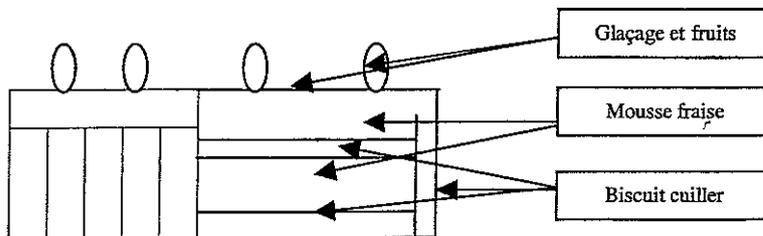
Le dressage, la cuisson et la mise en forme est assuré par chaque candidat.

ENTREMETS – PETITS GATEAUX

Avec 4 œufs réaliser et dresser un biscuit à la cuillère pour réaliser une mousse aux fruits.

A partir de 200 g de pulpe de fraise, réaliser un appareil à mousse au fruit et monter un entremet de diamètre 18 et de hauteur 4,5.

Glacer et décorer l'entremets de fraise fraîche.



Réaliser une plaquette en pâte d'amande pour un entremets de diamètre 18, en rapport avec l'inscription « Bonne Fête Maman » que vous effectuerez à l'aide d'un cornet de cacao. La plaquette ne doit pas être présentée sur la mousse aux fruits mais à part.

ACADEMIE DE CAEN	CAP	SESSION 2006
Durée : 4 heures 30	Feuille : 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N° 1		CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

« EP 2 »

FEUILLETAGE :

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

- 6 chaussons aux pommes. Garnir, dorer, rayer.
- Une bande frangipane 40 cm

A partir de 50g de beurre

- Réaliser une crème d'amande pour garnir la bande.
- Dorer et rayer la bande.

PÂTE A CHOUX ET PETITS FOURS SECS :

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

- 12 éclairs chocolat.
- Le reste en mini salambos: petits fours, glacés au sucre (15 pièces mini.)
- Réaliser 1 litre de crème pâtissière.

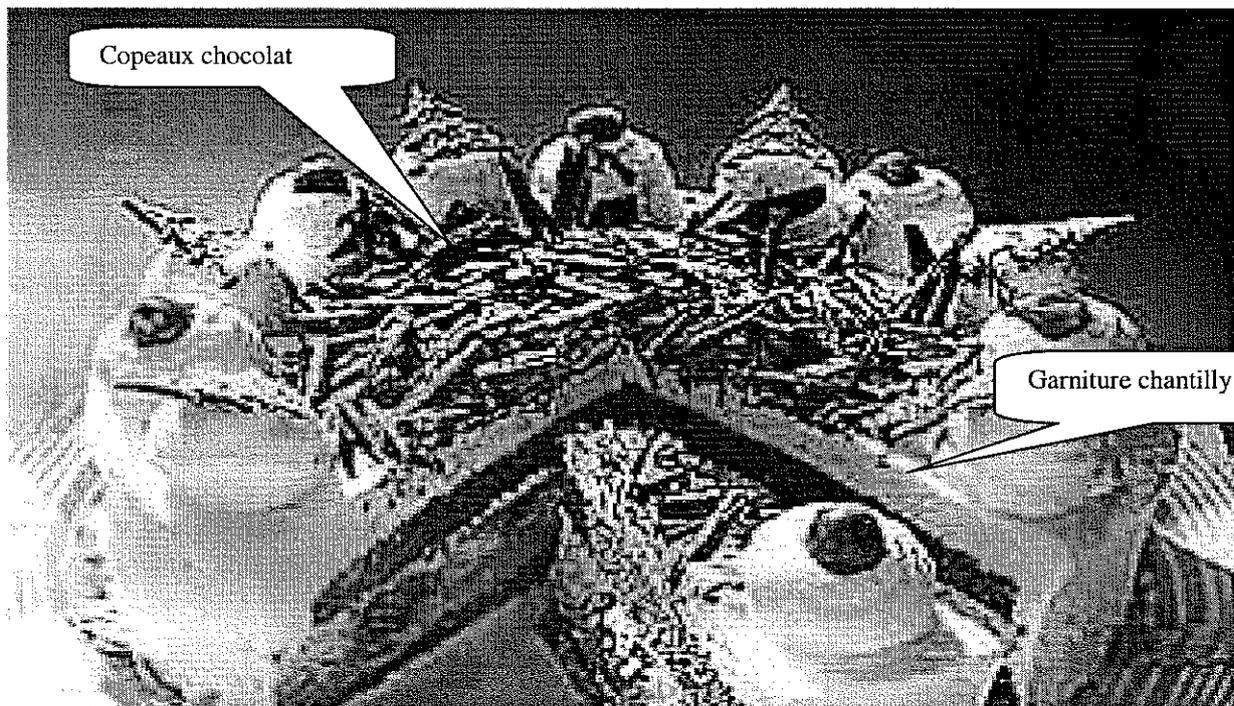
A partir de 50 g de beurre :

- Fabriquer dresser et cuire des palets aux raisins.

ENTREMETS : Réaliser une forêt noire de 8 personnes

A partir de 3 œufs :

- Réaliser une génoise chocolat
- Réaliser 300g de crème chantilly:
- Réaliser le montage et la finition d'une forêt noire selon le croquis ci-dessous
- Réaliser une plaquette , inscription au cornet : < forêt noire >.



ACADEMIE DE CAEN		Session 2006	
BEP ALIMENTATION / CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur			
EP2 - Réalisation			
SUJET n° 1	Durée : 3 heures	Coef. :	Page : 1/1