

« EP 1 »

CONFISERIE

- A partir de pâte d'amande 50% détailler 12 intérieurs.
- A partir de pâte d'amande 20%, colorer, façonner, mettre en valeur une rose avec feuilles vertes et réaliser un sujet fantaisie, présentation sur dentelle.

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'une demi-poule
- Tremper les 12 intérieurs en pâte d'amande.
- Réaliser des copeaux pour une forêt noire de 8 personnes

GLACERIE

A partir de un demi-litre de lait :

- Réaliser un fond et les coques en meringue française (blancs 100g)
- Réaliser une crème anglaise vanille
- Monter un vacherin pour 4 / 6 pers (en fonction du matériel du centre
- Masquer à la palette et décorer à la poche avec une crème chantilly (base : 200g de crème).
- Décorer avec des fruits confits.

ACADEMIE DE CAEN		Session 2006	
BEP ALIMENTATION / CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur			
EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET n° 1	Durée : 3 heures	Coef. :	Page : 1/1