

## « 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.

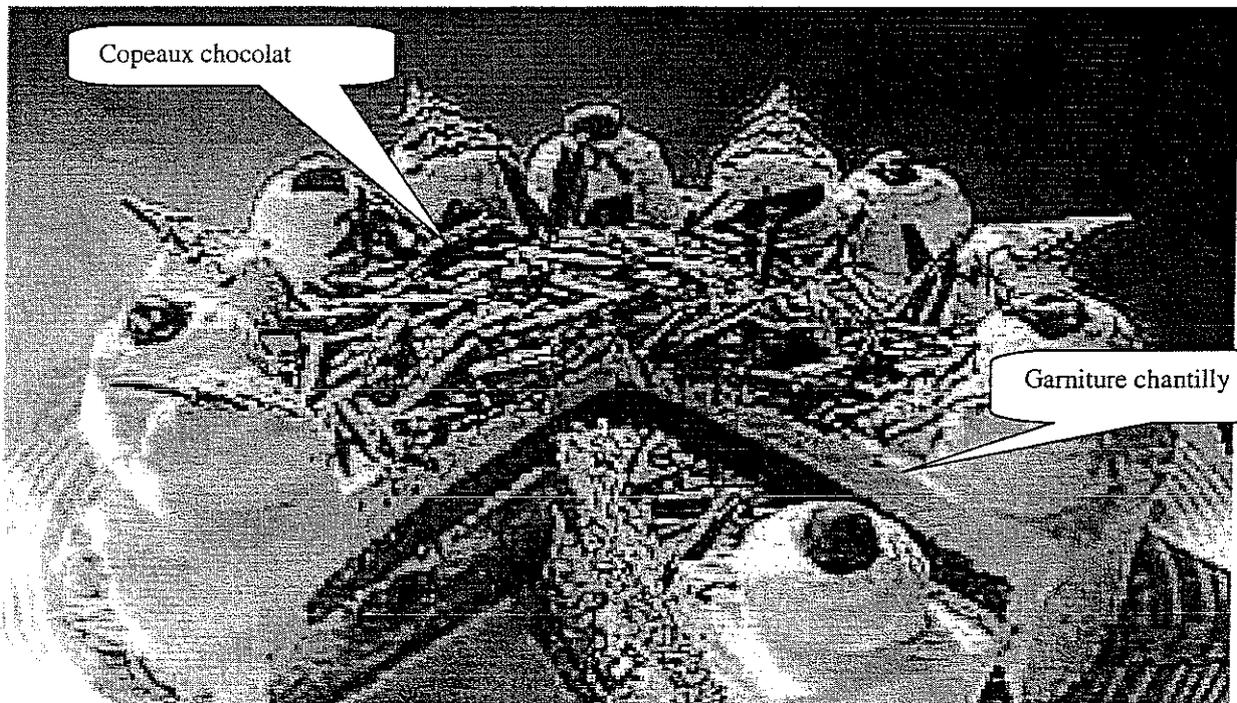
A partir de 50 g de beurre :

- 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