

E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Pour les trente ans de son amie, Léa, une cliente, vous commande, pour huit personnes, un dessert original sur une base d'épices et de chocolat.

Vous lui proposez un entremets et quatre boules ou quenelles de crème glacée à la pistache à dresser sur assiettes.

1) Entremets

Vous préparerez, selon la fiche technique en annexe 1 et le croquis en annexe 2, un entremets de 20 à 22 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur (finition glaçage chocolat fourni par le centre) sur socle en sucre coulé (sur la base de 1 kg de sucre).

Vous réaliserez sur l'entremets l'inscription « Bon Anniversaire Léa » et sur le socle, une bordure au cornet, à la glace royale. La glace royale est fournie par le centre. Vous réaliserez des décors en chocolat blanc.

2) Dessert à l'assiette

Vous présenterez 4 assiettes de glace à la pistache.

Les assiettes seront composées de 2 boules ou quenelles de crème glacée à la pistache, accompagnées d'une crème anglaise vanille pour le fond d'assiette (sur une base d'1/4 de litre de lait), décorées de sucre filé ou de sucre bullé et de fruits rouges frais ainsi que de pistaches.

| | | | |
|--|------------------------|-----------------------|---------------------|
| Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées | | | |
| E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE | | SUJET | |
| Durée :5h00 | Code :52 221 04 | Coefficient :8 | SESSION 2007 |
| | | | Page 1/3 |

Dacquoise aux épices

125 g blancs d'œufs
 25 g de sucre
 100 g poudre d'amandes
 75 g de sucre glace
 épices QS

Mousse au chocolat

3 œufs
 8 jaunes d'œufs
 210 g de sucre
 450 g couverture noire à 45°C
 750 g crème fouettée

| |
|---|
| cuisson à 120-124° C, verser sur les oeufs |
|---|

Sucre coulé, bullé, filé

1 kg sucre semoule
 300 g eau
 200 g glucose
 QS colorant ou épices

Crème anglaise

¼ litre lait
 65 g de sucre
 3 jaunes d'œufs
 1/2 gousse de vanille

Crème glacée à la pistache

500 g de lait
 150 g de crème fleurette
 120 g de sucre
 35 g de pâte de pistache
 stabilisateur 2 g
 émulsifiant 2 g

| | | | |
|--|------------------------|-----------------------|---------------------|
| Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées | | | |
| E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE | | SUJET | |
| Durée :5h00 | Code :52 221 04 | Coefficient :8 | SESSION 2007 |
| | | | Page 2/3 |

SUGGESTION DE PRESENTATION

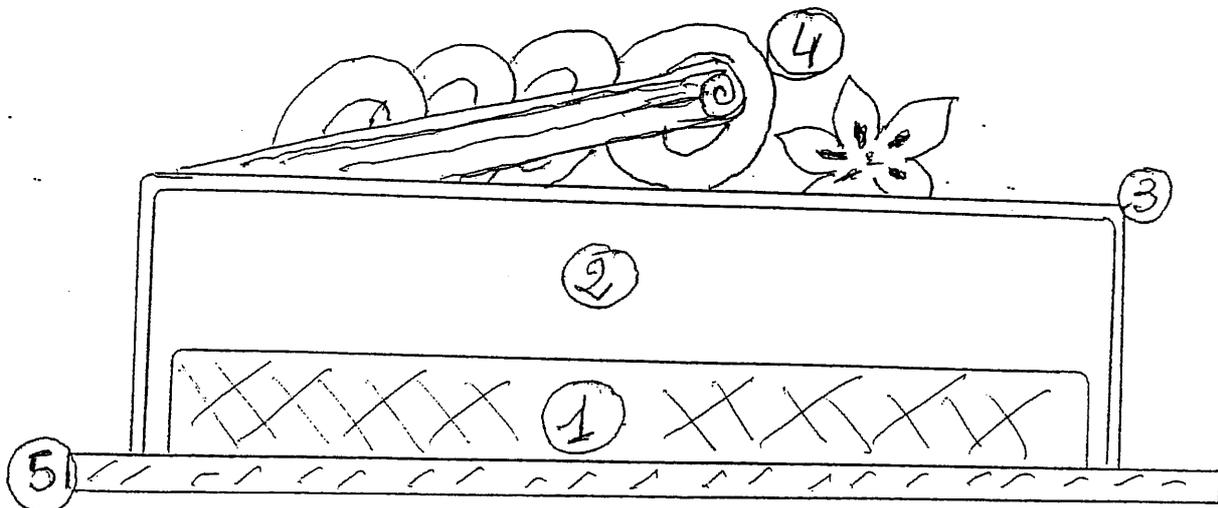
1) DESSERT A L'ASSIETTE

1. BOULES OU QUENELLES DE CRÈME GLACÉE A LA PISTACHE
2. CRÈME ANGLAISE A LA VANILLE
3. PISTACHES
4. FRUITS FRAIS
5. SUCRE BULLÉ OU FILÉ



2) ENTREMETS

1. DACQUOISE AUX EPICES
2. MOUSSE AU CHOCOLAT
3. GLAÇAGE CHOCOLAT
4. DECOR CHOCOLAT BLANC ET EPICES
5. SUCRE COULÉ



| | | |
|---|-----------------|----------------|
| Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées | | |
| E1-1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE | | SUJET |
| Durée :5h00 | Code :52 221 04 | Coefficient :8 |
| SESSION 2007 | | Page 3/3 |