

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux fabrications suivantes :

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- À partir de 450 g de détrempe et de matière grasse mises à votre disposition :
 - ☞ réaliser une pâte levée feuilletée
 - ☞ confectionner 8 à 10 croissants

(Techniques évaluées : beurrage et tournage du pâton, détaillage, suivi de la fermentation, présentation et commercialisation)

PÂTE FRIABLE

- À partir de 250 g de farine :
 - ☞ réaliser une pâte brisée
 - ☞ confectionner une tarte aux pommes Ø 22 cm, bords pincés
- À base de crème pâtissière :
 - ☞ Napper

(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, fonçage, garnissage et présentation)

PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
 - ☞ réaliser une pâte à choux
 - ☞ confectionner :
 - 8 glands
 - 8 choux chantilly

(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)

CRÈME PÂTISSIÈRE

- À partir de 3/4 de litre de lait :
 - ☞ réaliser une crème pâtissière

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, hygiène spécifique, dégustation)

CRÈME CHANTILLY

- À partir de 1/2 litre de crème liquide :
 - ☞ réaliser une crème chantilly

Elle servira à garnir les choux et à décorer la charlotte framboise.

(Techniques évaluées : réalisation)

ENTREMETS

- ☞ Confectionner une charlotte framboise (Ø 20 cm et 4,5 cm de haut)

Pour cela vous devez :

- ☞ Confectionner un biscuit cuiller (5 œufs) **cuit par vos soins**
- ☞ Confectionner une mousse de framboises (300 g de purée)
- ☞ Monter la charlotte en cercle
- ☞ Imbiber le biscuit (sirop fourni)
- ☞ Décorer la charlotte (à disposition : framboises)
- ☞ Écrire au cornet sur une plaquette en pâte d'amandes « **Bonne fête** »

(Techniques évaluées : réalisation du biscuit cuiller, cuisson du biscuit, mousse, montage, écriture au cornet, présentation et commercialisation)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène et l'organisation du travail.