

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

*En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les fabrications suivantes :*

### PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 800 g de pâte feuilletée à 4 tours fournie :
  - ☞ réaliser une galette des rois (Ø 24 cm)
  - ☞ un fonçage de tarte pincée non cuite avec les rognures

*(Techniques évaluées : tournage, détaillage, fonçage, présentation et commercialisation)*

### PÂTE À BRIOCHE

- À partir de 200 g de pâte à brioche fournie :
  - ☞ réaliser 4 brioches à tête individuelles

*(Techniques évaluées : façonnage, suivi de fermentation)*

### PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
  - ☞ confectionner 10 religieuses au chocolat, garnies de crème pâtissière, glacées au fondant et décorées de crème au beurre (crème au beurre fournie)
  - ☞ dresser le reste de la pâte en « chouquettes » (bijoux)

### CRÈME D'AMANDES

- À partir de 75 g de beurre :
  - ☞ réaliser une crème d'amandes

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- À partir de 1 litre de lait :
  - ☞ réaliser une crème pâtissière

*(Techniques évaluées : règles d'hygiène spécifiques, réalisation de la crème d'amandes, réalisation et cuisson de la crème pâtissière, dégustation de la crème pâtissière)*

### ENTREMETS

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

Pour cela vous devez :

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

*(Techniques évaluées : réalisation du biscuit cuillère, cuisson du biscuit, mousse fraises, montage, décor, écriture au cornet, présentation et commercialisation)*

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