

PILOTAGE NATIONAL		Session 2007	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 3	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EPI – Pratique professionnelle 2 ^{ème} partie : Pâtisserie courante		Page	1/1

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

PÂTE À BRIOCHE

- À partir de 500 g de pâte à brioche fournie :
 - ☞ Détailler, façonner, gérer la pousse et la cuisson de :
 - 4 petites brioches parisiennes
 - une brioche Nanterre 4 personnes

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

PÂTE BRISÉE OU À FONCER

- À partir de 200 g de farine :
 - ☞ Réaliser une pâte brisée ou à foncer
 - ☞ Foncer, garnir, assurer la finition d'une tarte aux pommes (cercle de 22 cm de Ø).
(Compote fournie)

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

PÂTE À CHOUX

- ☞ Réaliser 1/4 de litre de pâte à choux
- ☞ Dresser 14 éclairs (cuisson réalisée par le centre)
- ☞ Garnir vos éclairs en deux parfums (café et chocolat)
- ☞ Glacer au fondant et présenter tous vos éclairs (mêmes vides)

(Techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture, glaçage)

CRÈME PÂTISSIÈRE

- À partir d'1 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière pour garnir la pâte à choux

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson, règles d'hygiène spécifiques, dégustation)

ENTREMETS

- À partir d'une bande, d'un fond de biscuit cuiller et de sirop (fournis par le centre d'examen) :
 - ☞ Réaliser une bavaroise vanille (base 25 cl de lait)
 - ☞ Décercler et décorer, à l'aide des fruits et du nappage fournis, votre charlotte
 - ☞ Réaliser un parchemin en pâte d'amandes, avec inscription libre sur le thème de l'été, pour poser sur la charlotte

(Techniques évaluées : réalisation de l'entremets, cuisson, montage, décoration, finition, écriture au cornet)

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