

DESSERT À L'ASSIETTE

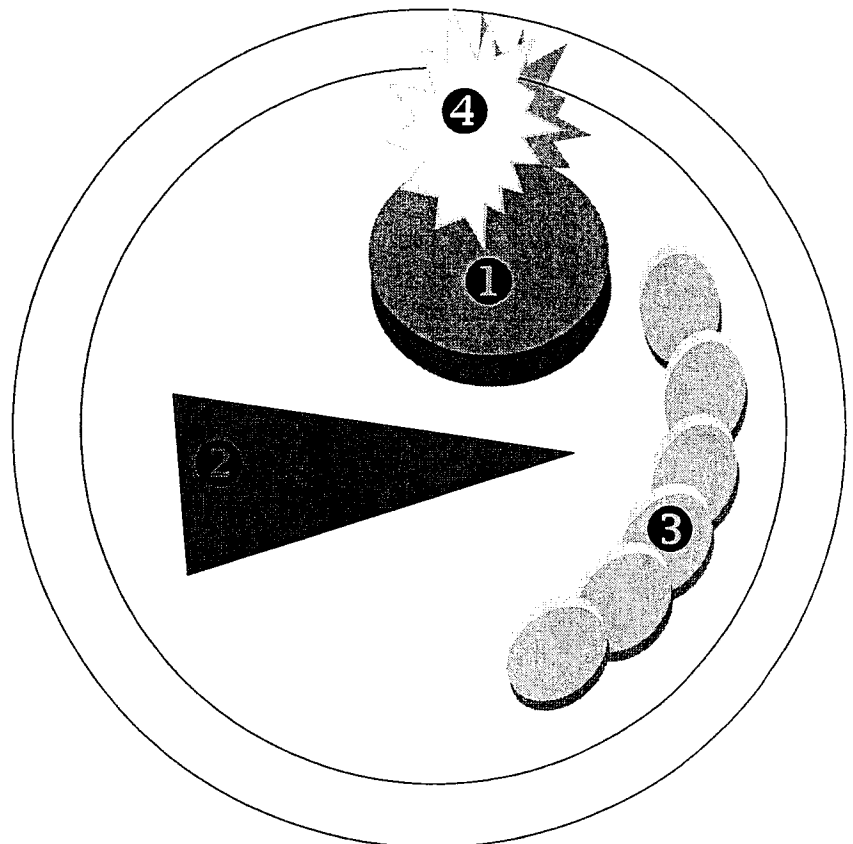
Réaliser et présenter sur assiette, 4 tartelettes au chocolat/banane accompagnées d'une sauce au caramel (recettes voir fiche technique).

À partir de 240 g de farine, réaliser une pâte sucrée chocolat et détailler 5 tartelettes (diamètre 80, hauteur 15) et d'une tarte (diamètre 160, hauteur 20).

La tarte et les tartelettes seront composées d'une garniture à la banane et d'une ganache chocolat.

Présenter 4 assiettes identiques, chacune de celles-ci sera composée d'une tartelette au chocolat/banane, accompagnée d'une sauce caramel, d'un décor croustillant chocolat et de bananes caramélisées (voir croquis).

1. Tartelette chocolat banane
2. Sauce caramel
3. Bananes caramélisées
4. Décor croustillant chocolat



MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES - SUJET		Durée : 5h	SESSION 2008
ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Code : 52 221 04	Coef. : 8	Page 1/3

DESSERT TRADITIONNEL OU SPÉCIALITÉ

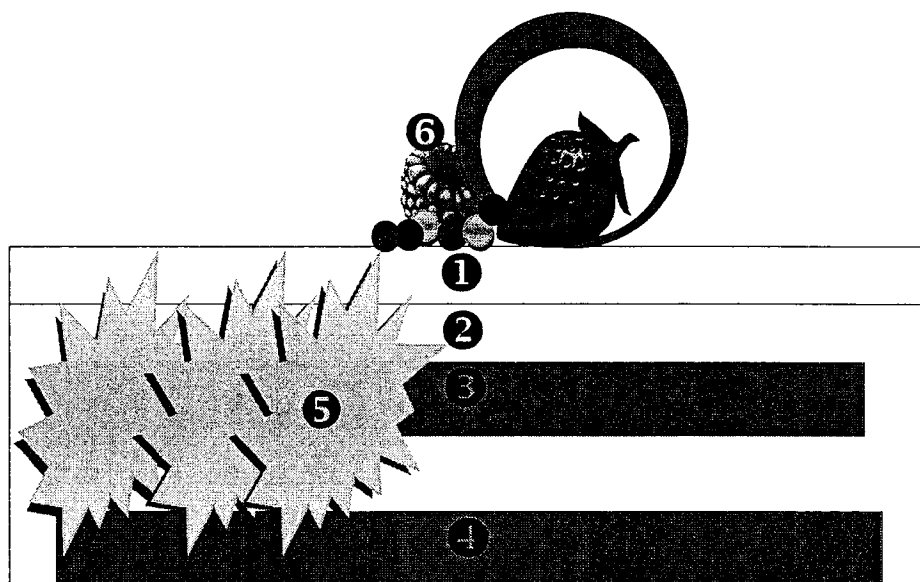
Réaliser un entremets à base de mousse au fromage blanc, d'un palet gélifié aux fruits rouges et d'un biscuit chocolat (fournir par le centre d'examen), de 8 personnes (diamètre 22, hauteur 4,5) et 5 petits gâteaux (diamètre 8, hauteur 4,5) identiques à l'entremets.

Glacer l'ensemble au nappage neutre fournir par le centre d'examen.

Faire apparaître une bordure et une inscription « *Bonne Fête* » au cornet sur l'entremets ainsi qu'un décor de fruit frais (4 sortes de fruits frais rouges mis à disposition).

Les côtés de l'entremets et des petits gâteaux doivent être réalisés à partir de couverture fondante noire. Les motifs réalisés restent à la libre initiative du candidat.

1. Glaçage neutre
2. Mousse fromage blanc
3. Palet gélifié
4. Biscuit chocolat
5. Décors chocolat
6. Fruits rouges



MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES - SUJET	Durée : 5h	SESSION 2008
ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Code : 52 221 04	Coef. : 8
		Page 2/3

FICHE TECHNIQUE

Palet gélifié fruits rouges			
Pulpe de fruits rouges	400	g	Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Dissoudre le sucre dans la pulpe. Fondre la gélatine essorée dans ¼ de la pulpe sucrée à 60°C. Incorporer le restant de la pulpe de fruit progressivement. Ajouter le jus de citron, (facultatif). Couler dans des formes et refroidir à +4°C
Sucre semoule	45	g	
Gélatine feuille	10	g	
Jus de citron	Q.S.		

Mousse au fromage blanc			
Sucre semoule	160	g	Cuire le sucre et l'eau à 120°C. Verser le sucre cuit sur les jaunes d'œufs mousseux, jusqu'à complet refroidissement. Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Essorer, faire fondre et incorporer dans le mélange. Ajouter le fromage blanc et la crème fouettée non serrée
Eau	50	g	
Jaunes d'œufs	80	g	
Gélatine feuille	20	g	
Fromage blanc	400	g	
Crème fouettée	400	g	

Pâte sablée au chocolat			
Œufs	50	g	Dissoudre le sel dans l'œuf. Incorporer dans le beurre tempéré le sucre glace la poudre d'amandes. Crémer l'ensemble, puis incorporer la farine et la poudre de cacao tamisé. Fraser et laisser reposer 30 minutes à + 3°C
Sel	2	g	
Beurre	160	g	
Sucre glace	100	g	
Poudre d'amandes	35	g	
Farine	240	g	
Cacao poudre	12	g	

Poêlée de bananes			
Bananes	Q S		Réaliser une brunoise de bananes, citronner. Gratter la gousse de vanille, incorporer les graines dans la brunoise. Dans une poêle, réaliser un caramel avec le sucre, décuire avec le beurre puis ajouter la brunoise, compoter. Flamber au rhum.
Jus de citron	Q S		
Cassonade	Q S		
Beurre	Q S		
Vanille gousse	1/2	u	
Rhum	Q S		

Ganache			
Crème	250	g	Dans une casserole, frémir la crème avec la trimoline et le sirop de glucose. Verser sur la couverture fondante mi-amer, émulsionner puis incorporer le beurre à 35°C.
Trimoline	25	g	
Sirop de glucose	25	g	
Couverture fondante mi-amer	200	g	
Beurre	50	g	

Croustillant chocolat			
Sucre glace	50	g	Mélanger le sucre glace, la farine et la poudre de cacao puis incorporer le beurre fondu et le jus d'orange. Dresser des boudins de 15 cm de long, avec une douille de 5 mm sur papier cuisson. Cuisson 200°C, 5 à 10 mn.
Farine	16	g	
Cacao poudre	5	g	
Beurre fondu	20	g	
Jus d'oranges	20	g	

Sauce caramel			
Sucre semoule	100	g	Dans un poêlon caraméliser le sucre, puis décuire avec la crème chaude. Ajouter quelques gouttes de citron.
Crème	200	g	
Jus de citron	Q S		

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES - SUJET		Durée : 5h	SESSION 2008
ÉPREUVE E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Code : 52 221 04	Coef. : 8	Page 3/3