

COMMANDE	On vous demande	Vous avez à disposition	Critères d'évaluations
<p>1 entremets de 8 personnes chemisé glace pistache intérieur sorbet framboise fond biscuit dacquois glacer et décorer*</p> <p>2 gâteaux individuels de même conception que l'entremets que vous présenterez en dessert assiette</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confectionner une glace pistache pour 2 kg de mix. • Confectionner un sorbet « plein fruit » framboise pour 1,5 kg de mix. • Réaliser un biscuit dacquois amandes (4 blancs) • Monter l'entremets et les petits gâteaux • Glacer, décorer avec vos éléments de décors en couverture • Présenter chaque dessert individuel dans une assiette. • Décorer au cornet en utilisant le coulis mis à votre disposition <p><i>* vous pouvez utiliser des macarons pour vos décors</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 cercle de 18 cm de diamètre par 6 cm de hauteur - 2 cercles de 6 cm de diamètre par 6 cm de haut - Les ingrédients nécessaires à l'élaboration des recettes. - Coulis framboise (100 gr/candidat) - Glaçage neutre 	<p>1/ Réalisation (6 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Crème glacée : technique de fabrication, goût et texture. * Sorbet : technique de fabrication, goût et texture. * Ananas givré : vider, réduire en pulpe, goût, texture.. <p>2/ Confection des spécialités (3 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Montage de l'entremets * Montage des petits gâteaux * Garnissage des macarons <p>3/ Présentation (4 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Présentation en sucre coulé et filé : technique, artistique et originalité. * Décors et finition de l'entremets et des petits gâteaux. * Contenant en nougatine : couleur finesse et aspect * Présentation des desserts sur assiettes <p>4/ Pâtisserie (3 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Réalisation du biscuit * Confection des macarons * Réalisation de la nougatine <p>5/ Chocolaterie (1 pt)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Mise au point du chocolat de couverture. <p>6/ Hygiène, organisation (3 pts)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Organisation du travail * Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, liées aux équipements et aux matériels. * Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail, liées aux personnes et aux matières premières.
<p>1 Ananas givré (un demi ananas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vider l'ananas , récupérer la pulpe . • Confectionner le sorbet • Régler le mix à sorbet • Garnir à l'aide du sorbet turbiné • Réaliser un sucre cuit pour confectionner un support et du sucre filé en décor (maxi 500 g de sucre) • Présenter l'ananas en le mettant en valeur avec du sucre coulé et filé. 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Ananas frais - Les ingrédients nécessaires à l'élaboration des recettes - Colorants à sucre 	
<p>Macarons glacés présentés sur un contenant en nougatine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser à partir de 200 gr de blancs des macarons vanille. • Garnir les macarons avec le reste de glace et de sorbet • Réaliser une nougatine à partir de 400 g de masse maximum • Réaliser un contenant en nougatine forme libre 	<p>Les ingrédients nécessaires à l'élaboration des recettes</p>	
<p>Éléments de décors en chocolat de couverture</p>	<p>* Réaliser des éléments de décors pour agrémenter les différentes préparations.</p>	<p>- 400 gr de couverture noire</p>	

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	8-0172
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	S 1/1