

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2008</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 2</b>	<b>Examen : CAP Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie</b>		Coefficient	4
			Durée	3 h
			Page	1/1

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

### **CONFISERIE**

- À partir de 300 g de sucre et de glace royale fournie par le centre :
  - ☞ réaliser un disque en sucre (et coloré dans la masse) coulé
  - ☞ réaliser une bordure en glace royale sur le disque en sucre.

*(Critères évalués : organisation, attitude, inscription, réalisation du support en sucre, aspect final de l'ensemble, hygiène)*

### **CHOCOLATERIE**

- À partir de 150 g de pâte d'amandes :
  - ☞ aromatiser la pâte d'amandes au café
  - ☞ détailler au couteau 12 intérieurs (entre 8 et 10 g) de deux formes différentes
- À partir de 1 kg de couverture noire fondue :
  - ☞ réaliser la mise au point (technique au choix du candidat)
  - ☞ réaliser un sujet moulé
  - ☞ réaliser des éléments de décor qui seront utilisés pour décorer l'entremets glacé

*(Critères évalués : organisation, mise au point de la couverture, enrobage, détaillage, moulage, hygiène)*

### **GLACERIE**

- À partir de 500 g de pulpe d'abricots et d'un fond de meringue fournis par le centre :
  - ☞ confectionner un sorbet
  - ☞ réaliser un entremets glacé
  - ☞ décorer celui-ci avec une chantilly (fournie par le centre) et les éléments de décors en chocolat.

*(Critères évalués : organisation, préparation du mix, cuisson, montage, présentation décor, hygiène)*