

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 8	Examen : CAP		Coefficient	4
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	3 h
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle : Glacerie, chocolaterie, confiserie		Page	1/1

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

GLACERIE

- À partir de 500 g de lait, fabriquer une glace aux œufs pistache.
- Mouler et démouler un entremets glacé de 6 personnes, puis décorer de chantilly et de motifs de chocolat. (Chantilly, sirop et biscuit fournis par le centre)

(Critères évalués : organisation, préparation du mix et cuisson, moulage, présentation décor, hygiène)

CHOCOLATERIE ET CONFISERIE

- À partir de 400 g environ de pâte d'amandes et de 1 kg de couverture noire fondue (fournies par le centre) :
 - Façonner 3 légumes différents et 2 roses de 40 g chacun.
 - Détailler, chablonner puis tremper dans la couverture noire 20 intérieurs en pâte d'amandes.
 - Réaliser une mise au point (la technique de mise au point est à l'appréciation du candidat).
 - Réaliser le trempage et le marquage à la fourchette des intérieurs en pâte d'amandes.
 - Confectionner des motifs en chocolat pour décorer l'entremets glacé.
 - Réaliser un support simple pour présenter les bonbons.

(Critères évalués : organisation, attitude, modelage des légumes et des roses, détaillage, mise au point de la couverture, trempage fourchette, motifs en chocolat, aspect final de l'ensemble, hygiène)