

PILOTAGE NATIONAL		Session 2008	Code examen	500-221 24
SUJET N° 2	Examen : CAP		Coefficient	6
	Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP2 – Réalisation		Page	1/1

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

PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 1 kg de feuilletage à 4 tours :
 - ☞ Réaliser 6 chaussons aux pommes et 6 palmiers (cuisson des palmiers réalisée par le candidat)

(Critères évalués : réalisation de la détrempe, tourage, détaillage (palmiers - chaussons), cuisson des palmiers, présentation, commercialisation, hygiène)

PÂTE À CHOUX

- À partir de 1/4 de litre de liquide :
 - ☞ Réaliser une pâte à choux.
 - ☞ Dresser 8 salambos et le reste en chouquettes.

(Critères évalués : réalisation, dressage, garniture, glaçage, présentation, commercialisation, hygiène)

CRÈME

- À partir de 200 g de purée de framboises :
 - ☞ Réaliser une bavaroise framboise (sirop à 1.26 D fourni)
- À partir d'1/2 litre de lait :
 - ☞ Réaliser une crème pâtissière pour garnir les salambos.

(Critères évalués : réalisation et cuisson de la crème, hygiène, réalisation de la mousse)

ENTREMETS

- À partir de 5 blancs d'œufs :
 - ☞ Réaliser un biscuit cuiller.
 - ☞ Dresser 2 fonds de 17 cm et une cartoucière pour un entremets de 20 cm de Ø.
 - ☞ Puncher.
 - ☞ Monter une charlotte à la framboise (sirop fourni).
 - ☞ Glacer l'entremets avec un glaçage neutre fourni.
 - ☞ Décorer l'entremets avec 100 g de framboises.
 - ☞ Inscription sur parchemin en pâte d'amandes « JOYEUX ANNIVERSAIRE » (pâte à écrire fournie).

(Critères évalués : réalisation biscuit, montage, glaçage et décoration, écriture au cornet, présentation commerciale, hygiène)

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