



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES

PRATIQUE PROFESSIONNELLE
E 1

SUJET

Pour les 20 ans du club cycliste est organisée une boucle cyclo sportive dans l'esprit de la mythique course Paris Brest.

Pour cette occasion, le club organisateur vous demande de produire une pâte de fruits destiné au ravitaillement des coureurs.

Pour clore cette manifestation, les membres du bureau se retrouvent autour d'un repas. Ils vous demandent de réaliser un entremets Paris Brest 6/8 personnes décliné en 6 individuels qui seront présentés sur assiette avec pour décors une quenelle de sorbet cacao, une tuile orange le tout accompagné d'une crème anglaise.

Confiserie

-Une pâte de fruit à partir de 500 gr de pulpe de fruit abricot

Finition au sucre

Entremets

-1 Paris Brest de 6/8 personnes

Desserts à l'assiette

-6 Paris Brest individuels présentés sur assiettes.

-Quenelles de sorbet cacao (sorbet fournie par le centre).

-Tuiles orange.

-Crème anglaise vanille.

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
E 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			Page
Durée : 4H30	Code : 52 221 04	Coefficient : 10	1/2
			SUJET
			SESSION 2010

Fiche technique pour sujet N°1

Pâte de fruit abricot :

500 gr de pulpe d'abricot
10 gr de pectine }
50 gr de sucre }
500 gr de sucre }
75 gr de sirop de glucose
75 gr de sucre inverti
10 gr de solution acide
► CUISSON 105, 106°C

Pâte à choux:

180 gr d'eau
70 gr de lait
2 gr de sel
125 gr de matière grasse
125 gr de farine
4 à 5 oeufs

Crème mousseline:

750 gr de lait
210 gr de sucre
160 gr de jaune
85 gr de poudre à crème
230 gr de beurre
200 gr de praliné

Tuiles dentelles orange :

25 gr de beurre pommade
50 gr de sucre
50 gr d'amandes hachées
25 gr de jus d'oranges
20 gr de farine
12 gr de Grand Marnier

Crème anglaise :

200 gr de lait
50 gr de crème liquide
65 gr de sucre
½ gousse de vanille
50 gr de jaune

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES				
E 1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			SUJET	Page 2/2
Durée : 4H30	Code : 52 221 04	Coefficient : 10	SESSION 2010	