



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

MC Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Chocolaterie Spécialisées

E1- pratique professionnelle

Sujet

Sujet en lien avec la Bibliothèque Nationale de France.

1) Dessert traditionnel ou de spécialité

Deux tartes de 20 cm chocolat-framboises.

- **Pâte sucrée (fournie par le centre)**
- **Appareil à clafoutis**
- **Ganache au chocolat**
- **Glaçage au chocolat (fourni par le centre) sur l'insert ganache surgelé.**
- **Décoration à base de chocolat et de framboises**
- **Une écriture au cornet « Japon » sur une plaquette.**
- Glaçage obligatoire sur les inserts de ganache (glaçage fourni par le centre).
- Décors en chocolat de couverture obligatoire sur une tarte.

L'autre tarte, **non décorée**, devra être découpée en 8 parts et sera servie au jury pour la dégustation.

La décoration doit être en rapport avec le thème.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve				
Type SUJET		Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total 1/7

2) Dessert à l'assiette

Vous réaliserez quatre desserts sur assiettes, composés de :

- **Un sorbet exotique à partir de 400 g de pulpe**
- **Une dacquoise coco et amandes**
- **Une soupe d'ananas frais**
- **Un caramel passion**
- **Décoration à base de chocolat.**

Dresser les quatre assiettes avec une dacquoise coco-amandes garnie d'une quenelle de sorbet passion, en utilisant les ananas pochés et le caramel passion.

La décoration est laissée au libre choix du candidat. Mais la fabrication de motifs ou de décors en couverture chocolat est obligatoire.

Vous avez à disposition 600 g de couverture noire et 400 g couverture ivoire.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve				
Type SUJET		Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total 2/7

Tarte chocolat-framboises

Appareil à clafoutis

Ingrédients	Quantité	Progression
Jaunes	8	Blanchir jaunes, œufs et sucre. Ajouter les amandes poudre et la farine Puis le lait et la crème froids. Verser l'appareil dans le fond cru et garnir de framboises. Cuire.
Œufs	4	
Sucre	240 g	
Poudre d'amandes	100 g	
Farine	32 g	
Lait	240 g	
Crème	240 g	
Vanille	¼ gousse	
Framboises surgelées	100 g	

Insert ganache

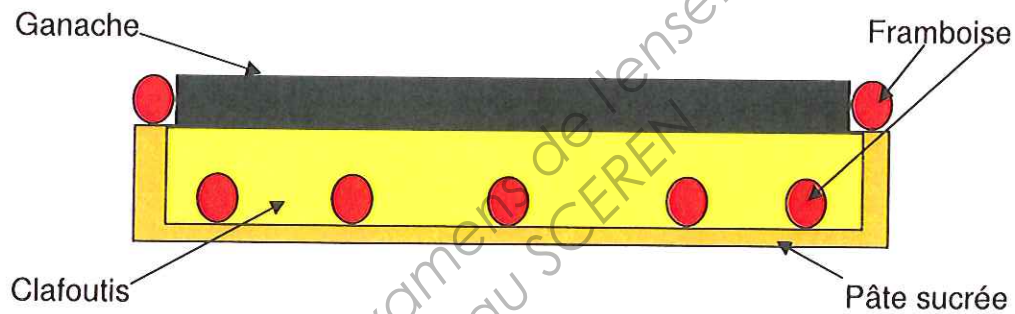
Ingrédients	Quantité	Progression
Lait	190 g	Réaliser une crème anglaise.
Crème	210 g	La verser sur la couverture fondue.
Jaunes	4	Attendre quelques instants et mélanger avec une maryse (créer un noyau élastique) et lier la ganache.
Sucre	60 g	Couler en cercle de 16 cm et surgeler.
Couverture noire	285 g	

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code	
Examen et spécialité					
MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées					
Intitulé de l'épreuve					
Type		Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total	
SUJET				3/7	

Montage

- **Foncer le fond de tarte.**
- **Garnir avec l'appareil à clafoutis et les framboises.**
- **Cuire la tarte.**
- **Réserver.**
- **Glacer l'insert ganache congelé avec le glaçage chocolat fourni par le centre.**
- **Déposer l'insert ganache glacé au centre de la tarte.**
- **Disposer des framboises sur le pourtour de l'insert.**
- **Décorer la tarte**

Croquis



MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve				
Type SUJET		Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total 4/7

Desserts sur assiettes

Dacquoise coco-amandes

Ingrédients	Quantité	Progression
Gingembre	2 g	Râper le gingembre sur le sucre glace.
Sucre glace	125 g	Monter les blancs d'œufs et le sucre.
Poudre d'amandes	50 g	Incorporer le mélange sucre glace gingembre et la poudre d'amandes dans les blancs montés.
Noix de coco râpée	15 g	Dresser dans des cercles à tartelettes beurrés.
Blancs	70 g	Saupoudrer de noix de coco râpée et sucre glace.
Sucre	20 g	Cuire à 170 °c 15 minutes.

Sorbet aux fruits de la passion

Ingrédients	Quantité	Progression
Eau	334 g	Mélanger 10 % du saccharose avec le stabilisateur. Chauffer l'eau à 30 °c.
Saccharose	208 g	Verser le saccharose et le glucose atomisé. À 45 °c incorporer le mélange stabilisateur/sucre.
Glucose atomisé	52 g	Bouillir.
Purée de passion	400 g	Verser le sirop sur la pulpe. Mélanger et contrôler le sorbet, il doit être entre 31 et 33 ° brix.
Stabilisateur	6 g	Turbiner.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve				
Type SUJET		Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total 5/7

Marinade d'ananas		
Ingrédients	Quantité	Progression
Ananas	1/4	<p>Découper l'ananas en bâtonnets régulier.</p> <p>Réaliser le sirop et pocher les bâtonnets d'ananas.</p> <p>Les égoutter.</p>
Sucre	75 g	
Jus de citron	25 g	
Eau	25 g	
Gousse de vanille	un quart	

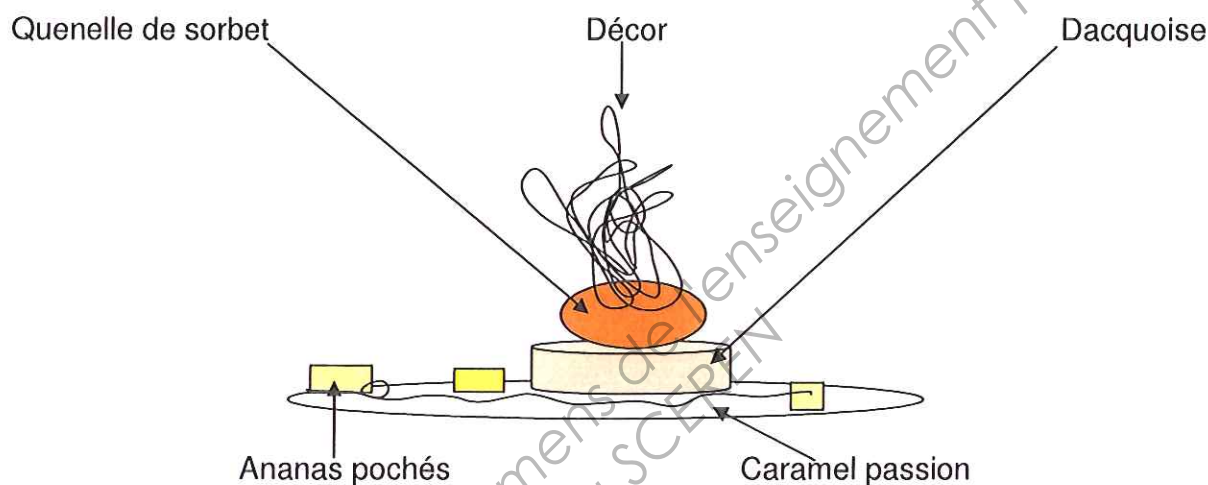
Caramel passion		
Ingrédients	Quantité	Progression
Sucre	75 g	<p>Caraméliser le sucre, décuire avec la crème et la purée de passion chaude.</p> <p>Ajouter le beurre et bien mélanger.</p>
Crème liquide	60 g	
Purée passion	45 g	
Beurre	15 g	

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité				
MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve				
Type	SUJET	Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total
				6/7

Montage

- Sur une assiette, décercler et dresser une dacquoise coco et gingembre.
- Disposer autour une soupe de fruits frais.
- Déposer une quenelle de sorbet exotique.
- Verser le caramel passion.
- Disposer sur le dessus un décor chocolat, sucre filé....

Suggestion de présentation



MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE	Session 2011	Facultatif : code	
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie spécialisées			
Intitulé de l'épreuve			
Type SUJET	Durée : 4 h	Coefficient : 8	N° de page/total 7/7