



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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 Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Epreuve : E 1 : Partie Pratique professionnelle

## Session 2013

**Durée : 4h00**

**Coefficient : 8**

**Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

Objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie,
- de présenter sa production en rapport avec un thème imposé,
- de faire état de ses connaissances technologiques.

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	Code : 12LP100	Session 2013	SUJET
EPREUVE : E1 – Pratique Professionnelle	Durée : 4h00	Coefficient : 8	Page 1/4

## Sujet

### Première partie : Fabrication traditionnelle ou spécialisée

Un client, artiste peintre, habitué de votre entreprise, vous commande un entremets pour 6 personnes (180 mm de diamètre et 4,5 cm de hauteur). Il voudrait un entremets décoré à la manière de « Miró ». Il vous fait entièrement confiance à ce sujet.

A partir de la fiche technique ci-jointe, vous réaliserez donc cette commande.

### Deuxième partie : Confiserie et desserts sur assiette

Il vous demande également de décliner l'entremets en réalisant 4 desserts sur assiettes selon une forme bien précise (voir schéma de montage).

La décoration des assiettes sera portée également sur le thème du « Miró » (en référence à l'épreuve d'arts appliqués).

Il vous demande aussi de réaliser des pâtes de fruits framboise, sa confiserie préférée.

• **L'entremets et les desserts à l'assiette seront composés de:**

- Biscuit Joconde imprimé (pâte à cigarette fourni)
- Mousse citron
- Palet gélifié Abricot
- Mousse framboise

et décorés :

***pour l'entremets :***

- D'un disque en pâte d'amandes blanches sur le dessus.
- Travail du cornet sur le thème « Miró » (Chocolat fondu + un coulis de framboise + un coulis d'abricot + un coulis de citron). (Les coulis seront fournis).
- Possibilité de réaliser des éléments de décors en sucre et/ou en chocolat.

***pour les desserts à l'assiette :***

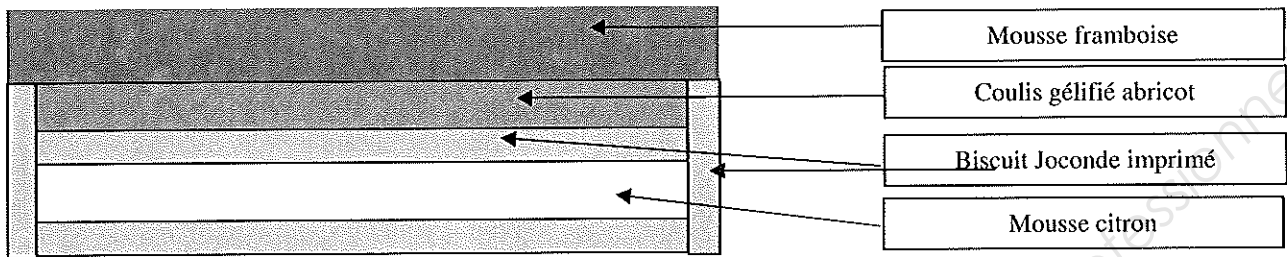
- D'une spirale en pâte à cigarette (comme indiqué sur le schéma de montage).
- Travail du cornet sur le thème « Miró » (Chocolat fondu + un coulis de framboise + un coulis d'abricot + un coulis de citron).
- Possibilité de réaliser des éléments de décors en sucre et/ou en chocolat.

La décoration est laissée à l'initiative du candidat tout en tenant compte des matières premières disponibles et du thème de « Miró ».

# Fiche technique

## Entremets Citron Framboise Abricot

### Schéma de montage



#### Pâte à cigarette fournie (pour l'imprimé)

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Blancs crus	100 g
Farine	100 g
Colorant	Q.S.

- Mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre et crémér le mélange.
- Ajouter le blanc d'œuf et émulsionner l'ensemble.
- Ajouter la farine et lisser.
- Incorporer quelques gouttes de colorants.
- Dresser la pâte à cigarette en réalisant le motif de votre choix (cornet, peigne, boiserie etc...)
- Congeler les motifs en vue d'appliquer le biscuit Joconde par-dessus.

#### Biscuit Joconde

Œufs	150 g
Poudre d'amandes	120 g
Sucre glace	120 g
Farine	30 g
Blancs crus	150 g
Sucre semoule	50 g

- Monter le sucre glace, les œufs et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule.
- Mélanger délicatement les blancs, la farine avec l'autre appareil.
- Dresser sur feuille (imprimée) et cuire à 180°C au four ventilé.

#### Mousse citron

Purée de fruit citron	400 g
Gélatine 200 Bloom	13 g
Crème liquide 35%	400 g
Sucre glace	60 g

- Hydrater la gélatine.
- Gélifier la purée de fruit.
- Monter la crème fouettée avec le sucre glace.
- Incorporer la crème fouettée sucrée à la purée de fruit.
- Dresser dans l'entremets 180 mm et les individuels.
- Mettre au froid.

#### Coulis gélifié abricot

Purée de fruit abricot	250 g
Sucre	125 g
Gélatine 200 Bloom	6 g
Filets	
Eau	125 g

- Hydrater la gélatine avec l'eau.
- Faire chauffer la purée d'abricot avec le sucre.
- Fondre la gélatine dans la purée de fruit et couler immédiatement.
- Mettre au froid.

#### Mousse framboise

Purée de fruit framboise	400 g
Gélatine 200 Bloom	13 g
Crème liquide 35 %	400 g
Sucre glace	60 g

- Hydrater la gélatine.
- Gélifier la purée de fruit.
- Monter la crème fouettée avec le sucre glace.
- Incorporer la crème fouettée sucrée à la purée de fruit.
- Dresser l'entremets 180 mm et les individuels.
- Mettre au froid.

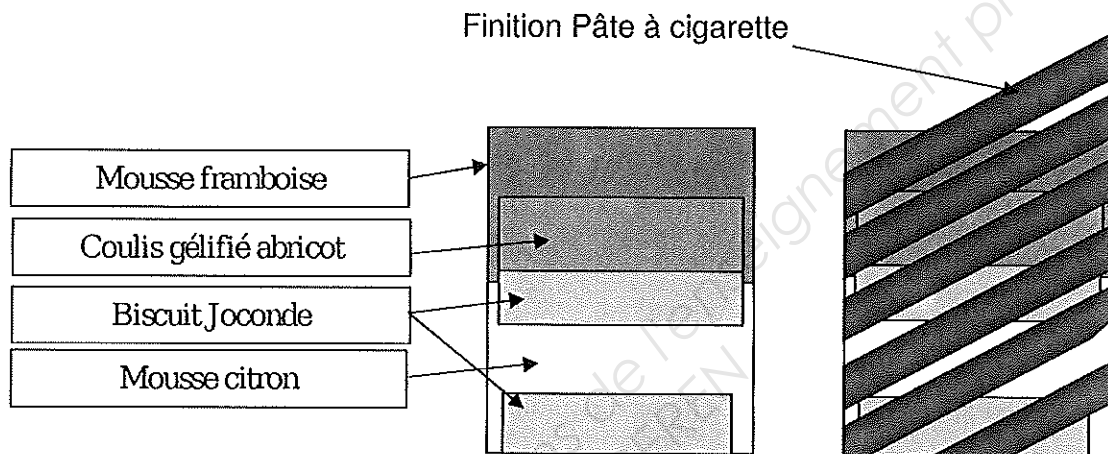
# Fiche technique

## Petits gâteaux (dressage à l'assiette)

### Schéma de montage

Réaliser 4 entremets de même composition que l'entremets à l'aide de cercles individuels en respectant les schémas ci-dessous.

Vous réaliserez ces petits gâteaux selon le schéma de montage et à partir des recettes citées précédemment. (Les quantités de la fiche technique "Entremets Citron Framboise Abricot" sont suffisantes pour cette réalisation supplémentaire).



Présenter les individuels à l'assiette :

- Spirale en pâte à cigarette obligatoire.
- Décors à base de fruits (framboise, abricot, citron)
- Travail du cornet sur le thème « Miro » (Chocolat fondu + un coulis de framboise + un coulis d'abricot + un coulis de citron).
- Possibilité de réaliser des éléments de décors en sucre et ou en chocolat.

## Fiche technique

### Pâte de fruit Framboise

#### Recette

Purée de framboise  
Pectine  
Sucre semoule  
Glucose  
Acide citrique

250 g  
5 g  
25 g  
200 g  
3 g

- Bouillir la purée de fruit.
- Mélanger la pectine et le sucre et incorporer le tout dans la purée de fruit.
- Faire bouillir en remuant.
- Ajouter le sucre et le glucose.
- Cuire à 104 °C.
- Incorporer l'acide citrique.
- Débarrasser rapidement entre des règles.
- Refroidir.
- Découper en formes géométriques de votre choix.
- Passer dans du sucre cristal.