



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Epreuve : E 1 : Partie Pratique professionnelle

Session 2014

Durée : 4h00

Coefficient : 8

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5. 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.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2014		Facultatif : code 14LP02A
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve EPREUVE : E1 – Pratique Professionnelle				
Type SUJET	Date et heure	Durée : 30 minutes	Coefficient : 8	N° de page/total Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

Première partie :

A l'occasion de l'inauguration d'une exposition rétrospective sur l'artiste KUSAMA Yayoï, on vous commande un entremets pour 6 personnes (180 mm de diamètre et 45 mm de hauteur) accompagné de 4 desserts individuels (cercle de 70 à 80 mm de diamètre et 45 mm de hauteur) identiques que vous devez présenter à l'assiette

Fabrication

- L'entremets et les desserts individuels seront composés de :
- Biscuit cuillère parsemé de brisures de framboises
- D'une bavaroise vanille
- D'un palet gélinifé framboise
- De quelques billes de framboises
- D'un glaçage
-

La décoration

Pour l'entremets de 6 personnes sur le thème « KUSAMA Yayoï »

- Un support en couverture de chocolat, ou en pâte d'amande, . . .
- Un travail au cornet sur le thème
- De framboises fraîches
- Et vos éléments de décors sur le thème en Couverture de chocolat noir, et/ou en sucre, et/ou en pâte d'amande (colorants à disposition) . . . pour donner du volume au décor.

Pour les desserts à l'assiette :

On vous demande la réalisation de 4 assiettes composées de :

- Un entremets individuel
- Une quenelle de glace aux œufs vanille posée sur un support en nougatine
- Quelques billes de framboise
- Un coulis framboise
- Quelques éléments de décoration réalisés en couverture de chocolat et/ou en sucre, et/ou en nougatine.

La décoration est laissée à l'initiative du candidat tout en tenant compte des matières premières disponibles au centre d'examen et en rapport avec le thème « KUSAMA Yayoï »

MC PATISserie, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES			
SUJET	SESSION 2014	EPREUVE : E1 – Pratique Professionnelle	Page 2/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche technique de fabrication

Biscuit cuillère		
Pour le pourtour et les fonds de l'entremets et des individuels		
Ingrédients	poids	progression
Blancs d'œufs	180 g	- Monter les blancs et les serrer avec le sucre - Incorporer les jaunes délicatement - Incorporer la farine tamisée - Dresser les bandes et fonds - Saupoudrer de sucre glace et ajouter quelques brisures de framboise - Cuire
Sucre	160 g	
Jaunes d'œufs	120 g	
Farine	160 g	
Sucre glace	QS	
Brisures de framboise	QS	

Palet gélifié framboise		
Pour l'entremets et les 4 individuels		
Pulpe framboise	300 g	- Chauffer la pulpe et le sucre à 50 °c - Incorporer la gélatine hydratée avec l'eau - Couler dans les cercles filmés de taille inférieure ou dans les inserts et surgeler
Sucre	80 g	
Gélatine	8 g	
Eau	40 g	

Bavaroise vanille		
Lait entier	400 g	- Chauffer le lait, la vanille fendue et une partie du sucre - Blanchir les jaunes avec le restant de sucre - Réaliser une cuisson à la nappe - Incorporer la gélatine hydratée - Refroidir - Incorporer délicatement la crème montée
Gousse de vanille	1 u	
Sucre	100 g	
Jaune d'œufs	140 g	
Gélatine	12 g	
Crème 35% MG montée	460 g	

Billes de framboise en garniture d'entremets et des individuels		
Billes de framboises	300 g	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Glace aux œufs vanille

Pour la réalisation des quenelles (assiettes)

Lait entier	500 g	- Chauffer le lait entier, la crème, la vanille fendue, le glucose et une partie du sucre - Blanchir les jaunes avec un peu de sucre - Mélanger le stabilisateur avec le restant du sucre et l'incorporer au 1 ^{er} mélange chaud (45/50°C) - Réaliser une cuisson à la nappe avec les jaunes - Chinoiser et refroidir avant de turbiner le mix
Crème 35% MG	180 g	
Vanille gousse	1 u	
Jaunes d'œufs	80 g	
Sucre	145 g	
Glucose atomisé	45 g	
Stabilisateur	3 g	

Nougatine

Pour les supports des quenelles de glace et décors

Glucose cristal	120 g	- Procédé laissé à l'initiative du candidat
Sucre	120 g	
Amande hachée	80 g	

Coulis framboise

Pour la décoration des assiettes

Pulpe framboise	200 g	Bien faire dissoudre le sucre dans la pulpe décongelée
Sucre	60 g	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Schéma de montage

