

B.E.P. ALIMENTATION

**Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature**
Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur)
Code 500-22124

EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 2

EP1 (1^{ère} partie) : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET N° 4

Glacierie

A partir de 200 g de pulpe de fruits rouges et de sirop stabilisé à disposition, titrer le sorbet.

Après turbinage, effectuer le moulage de ce sorbet dans un moule à glace de ½ litre puis démouler.

Le décor est fait à partir de motif en chocolat.

Chocolaterie

A partir de 700 g de couverture fondante, 1 œuf entier de 16 cm, 1 disque Ø 14 cm.

Présenter l'œuf sur ce disque de manière à obtenir une petite composition (possibilité d'ajouter des cigarettes, motif au cornet, etc).

Prévoir les décors pour votre sorbet.

Confiserie

A partir de 200 g de pâte d'amande fondante, réaliser un parchemin en pâte d'amande.

Inscription « Joyeux Anniversaire », ainsi qu'une rose et ses feuilles.

A partir de 250 g de sucre réaliser un disque Ø 16/18 cm en sucre coulé.

Faire une présentation avec le parchemin et la rose en pâte d'amande sur le disque.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION JUIN 2003	SUJET N° 4
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : EP1 1A : Glacierie, chocolaterie, confiserie EP1 (1^{ère} partie) Glacierie, chocolaterie, confiserie
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1