

B.E.P. ALIMENTATION *284*
Option : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur
et double candidature
Code 510-22104

(C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur) *282*
Code 500-22124

EP1 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET N° 1

Pâte levée

À partir de 500 g de pâte à brioche, fournie, réaliser une parisienne (grosse brioche tête) et 6 petites.

Fermentation et cuisson à votre charge.

Pâte feuilletée

À partir de 500 g de détrempe fournie, tourer un feuilletage et détailler un pithiviers de 28 centimètres de diamètre (crème d'amande fournie). Cuisson à votre charge.

Pâte à choux

Avec ¼ de pâte à choux, réaliser, dresser, garnir, glacer et présenter 16 éclairs café (cuisson de la pâte par le centre).

Pâtissière

Réaliser 1 litre de crème pâtissière ; en réserver 300 g nature pour l'entremets et parfumer au café le reste pour les éclairs.

Entremets

À partir d'une génoise fournie par le centre de 20 centimètres de diamètre et du sirop également fourni, réaliser un entremets framboisier, montage à la palette. Monter 150 g de beurre avec les 300 g de pâtissière, parfumer au kirsch. Mettre 120 g de framboises surgelées à l'intérieur.

Masquer de crème au beurre fournie par le centre, puis recouvrir la totalité de pâte d'amande et réaliser un décor au comet, framboisier + bordure.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION JUIN 2003	SUJET N° 1
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : EP1 1B : Pâtisserie courante et régionale EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	DOCUMENT CANDIDAT 1/1