


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 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE

Durée : 4h30

Coefficient : 4

EP2 : RÉALISATIONS

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET N° 3

Feuilletage

À partir de 500 g de détrempe fournie par le centre d'examen, réaliser un pâton de feuilletage.
Détailler et cuire un Pithiviers 6 personnes.
La crème d'amande sera fournie par le centre d'examen.
Avec les chutes de pâte fonçage d'une tarte aux pommes.
Gamissage de la tarte en forme de rosace.

Pâte levée

À partir de 350 g de pâte fournie par le centre d'examen, façonner et cuire 8 petites brioches à tête.
Cuisson réalisée par le candidat.

Crème

Fabriquer 1 litre de crème pâtissière.
Prélever 300 g de crème pour l'entremets.
Le reste pour la garniture des religieuses.

Pâte à choux

Réaliser ¼ de litre de pâte à choux.
Dresser 16 religieuses, en gamir 14 pièces.
La cuisson sera réalisée par le jury.
Gamir et glacer les religieuses.
*Les pièces non garnies seront présentées.

Entremets

A partir d'une génoise de 16 cm (fournie par le centre d'examen) gamir de crème mousseline*, monter, décorer un entremets ananas avec fruits apparents dans un cercle inox de 18 cm de diamètre.
Finition du dessus par un disque en pâte d'amande.
Inscription écriture et bordure au cornet : « Joyeux anniversaire ».
*(300 g de crème pâtissière + 150 g de beurre)

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION JUIN 2003	SUJET N° 3
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Epreuve : EP1 1B : Pâtisserie courante et régionale EP2 : Réalisations
Temps alloué : 4h30	Coefficients : BEP : 4 – CAP : 6	DOCUMENT CANDIDAT 1/1