

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

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

**EP1 : PÂTISSERIE COURANTE ET RÉGIONALE**

*Durée : 4h30*

*Coefficient : 4*

**EP2 : RÉALISATIONS**

*Durée : 4h30*

*Coefficient : 6*

**SUJET N° 4**

### Pâte à choux

Réaliser ¼ litre de pâte à choux.

Sur une plaque noire 40 x 60, dresser 18 Salambos (cuisson par le jury).

Avec 1 litre de lait, réaliser une crème pâtissière au rhum.

Prélever 300 g de crème pour le garnissage du mille-feuilles.

Garnir avec le reste de crème les Salambos et les glacer au sucre cuit.

Les pièces non gamies sont à présenter.

### Pâte levée

A partir de 500 g de pâte fournie par le centre, façonner 6 petites brioches et 1 couronne de 5 personnes.

La pousse et la cuisson des petites brioches sont réalisées par les candidats.

Pour la couronne, la cuisson est effectuée par le jury.

### Feuilletage

À partir d'une détrempe de 500 g (fournie par le centre), réaliser le tourage d'un mille-feuilles rond Ø 22 cm pour 6 personnes.

Avec les 300 g de crème + 100 g de beurre, réaliser une crème mousseline.

Garnir le mille-feuilles, masquer, glacer au fondant (Marbrage).

### Pâte sucrée

A partir de 250 g de pâte sucrée (fournie par le centre), fonder une tarte Ø 22 cm, garnir de compote.

Réaliser une tarte aux pommes 6 personnes.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION JUIN 2003	SUJET N° 4
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