

*En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :*

- 1 - de l'attitude professionnelle
- 2 - de l'hygiène générale
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace
- 5 - du produit conforme au sujet
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène

### 1<sup>ère</sup> partie : desserts sur assiette ou en coupe

#### **ANANAS EN NORVEGIENNE**

Réaliser un sorbet ananas (base 750 g de pulpe).

Confectionner une plaque 40 x 60 de biscuit Joconde.

Réaliser une meringue italienne (base 250 g de blancs).

Confectionner un décor personnalisé en pâte à cigarette colorée (base 100 g de beurre).

Réaliser une crème anglaise au rhum (base ¼ de litre de lait).

Découper 6 ovales en biscuit, mouler dessus de sorbet ananas, envelopper de biscuit avant de décorer avec la meringue.

Flamber puis présenter cette réalisation sur assiette.

La décoration est laissée à l'initiative du candidat.

### 2<sup>ème</sup> partie : fabrication traditionnelle ou spécialisée

#### **TARTE CASSIS PAMPLEMOUSSE**

Pâte sucrée aux amandes.

Crème d'amandes au citron.

Chiboust pamplemousse.

Suprême de pamplemousse.

Glaçage neutre.

A partir des fiches de recettes et de la fiche technique jointes en annexe 1, 2 et 3 :

- Réaliser 2 tartes de 20 cm de diamètre.
- Une sera destinée à être présentée et coupée en parts.
- La deuxième sera présentée et décorée avec l'inscription "cassis" sur une plaquette en chocolat.
- Le décor est laissé à l'initiative du candidat.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°1	
M.C. Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie Spécialisée			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie – arts appliqués	Durée Totale : 7 h 00	Coef Total : 12	Page 1/4
Partie Pratique professionnelle	Durée : 5 h 00	Coef. : 8	

Recettes

1) Pâte sucrée aux amandes

Composition :

- 270 g de beurre
- 2 œufs
- 460 g de farine
- 180 g de sucre glace
- 2 g de vanille en poudre
- 70 g d'amandes en poudre
- 2 g de sel fin

Progression :

Malaxer le beurre et le sucre glace.

Ajouter l'œuf, la poudre d'amandes et le sel.

Incorporer à la farine additionnée de vanille.

Mélanger sans corser et réserver au frais.

Foncer 2 tartes de diamètre 200 mm puis réserver au frais.

2) Crème d'amandes au citron :

Composition :

- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre glace
- 200 g de beurre
- 2 œufs
- 10 g de poudre à crème
- 2 citrons (jus + zestes)

Progression :

Mettre le beurre en pommade.

Mélanger le sucre et la poudre d'amandes.

Mélanger les matières sèches et le beurre puis crémier l'ensemble pendant 5 minutes.

Incorporer l'œuf battu petit à petit puis parfumer avec des zestes et le jus de citron.

3) Chiboust :Composition :

- 200 g de crème
- 50 g de jus de pamplemousse
- 2 pamplemousses (zeste)
- 150 g de jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 25 g de poudre à crème
- 12 g de gélatine
- 250 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule

Progression :

Tremper la gélatine dans l'eau froide.

Bouillir crème et zestes et une partie de sucre.

Bouillir à part les jaunes et le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème.

Cuire comme une crème pâtissière en ajoutant le jus de pamplemousse.

Adjoindre la gélatine.

Confectionner une meringue italienne.

Mélanger délicatement la meringue à la crème puis dresser aussitôt dans des cercles à tartes de 180 mm de diamètre puis surgeler.

4) Suprême de pamplemousse :

- 4 pamplemousses

Progression :

Peler à vif les pamplemousses et lever les segments.

Réserver afin de garnir les bords de la tarte.

5) Glacage neutre:Composition :

- 250 g de nappage
- 50 g de glucose
- 150 g de sirop à 30°B (fourni par le centre)

Progression :

Chauffer le nappage à 70°C puis verser le glucose et le sirop, puis mixer.

Fiche de fabrication

**"Tarte cassis pamplemousse"**

Composition :

- Pâte sucrée aux amandes
- Crème d'amandes au citron
- Chiboust pamplemousse
- Suprême de pamplemousse
- Glaçage neutre

Montage :

*(en cercles à tarte de 20 cm de diamètre)*

Foncer les cercles avec la pâte sucrée aux amandes puis pré-cuire ce fond environ 10 mm.

Garnir de crème d'amandes au citron et parsemer dessus de grains de cassis.

Finir la cuisson.

Confectionner la chiboust au pamplemousse et cercler avant de surgeler.

Disposer sur le fond de crème d'amandes et au centre le disque de chiboust pamplemousse.

Caraméliser le disque.

Disposer les suprêmes de pamplemousses sur le pourtour de la tarte.

Décoration :

Glacer la tarte avec le glaçage neutre.

Réaliser l'inscription "Cassis" sur une plaquette en chocolat ivoire.

Décoration en chocolat et mise en valeur à l'initiative du candidat.

En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :

- 1 - de l'attitude professionnelle
- 2 - de l'hygiène générale
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace
- 5 - du produit conforme au sujet
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène

### 1<sup>ère</sup> partie : desserts sur assiette ou en coupe

A partir d'un sorbet coco (500 g de pulpe) et d'un coulis à la mangue (150 g de pulpe), réaliser une présentation à votre convenance sur 3 assiettes. Pour cela vous disposez de différents fruits frais, il vous est possible d'utiliser des décors que vous fabriquerez.

Confectionner une pâte à cigarettes (base 100 g beurre).

Fabriquer 3 timbales pour présenter le sorbet + des éclairs en pâte cigarettes.

### 2<sup>ème</sup> partie : fabrication traditionnelle ou spécialisée

#### PIECE MONTEE

A partir des fiches de recettes et de la fiche de fabrication jointes en annexes 1 et 2. Réaliser une pièce montée de 15 personnes (4 choux par personne).

Thème "mariage".

Nougatine obligatoire.

Décor glace royale.

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°2	
M.C. Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie Spécialisée			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie – arts appliqués	Durée Totale : 7 h 00	Coef Total : 12	Page 1/3
Partie Pratique professionnelle	Durée : 5 h 00	Coef. : 8	

**Recettes****PIECE MONTEE****1) Pâte à choux :**

- ¼ de litre d'eau
- 5 g de sel
- 5 g de sucre
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- environ 4 œufs

Chauffer l'eau avec le sel, le sucre et le beurre.

Après ébullition et sortie du feu, ajouter la farine.

Faire dessécher.

Verser le mélange dans un récipient et ajouter les œufs petit à petit.

**2) Crème mousseline :**

- ½ litre de lait
- 150 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de poudre à crème
- 200 g de beurre
- 1 gousse de vanille.

Réaliser une crème pâtissière en infusant la gousse de vanille et en utilisant les ingrédients sauf le beurre.

Ajouter la moitié du beurre à chaud et l'autre moitié à froid.

Faire monter.

**3) Pâte à cigarettes :**

- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de blancs
- 20 g de cacao en poudre

3) Sucre cuit :

- 1 kg de sucre
- 300 g d'eau
- 150 g de glucose

Cuire 162°C.

4) Nougatine :

- 600 g de fondant
- 400 g de glucose
- 400 g d'amandes effilées
- 50 g de beurre

5) Glace royale :

- 25 g de blanc d'œufs
- Environ 100 g de sucre glace
- 5 g de vinaigre d'alcool.

En plus des évaluations techniques correspondantes, il sera tenu compte :

- 1 - de l'attitude professionnelle
- 2 - de l'hygiène générale
- 3 - de la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité
- 4 - de l'organisation dans le temps et l'espace
- 5 - du produit conforme au sujet
- 6 - du maintien des locaux et réserves professionnels en parfait état de propreté et d'hygiène

### 1<sup>ère</sup> partie : desserts sur assiette ou en coupe

Réaliser une glace aux œufs parfum "vanille" (base ½ litre de lait).

Réaliser une sauce chocolat (base 150 g de chocolat).

Réaliser 6 corolles en pâte à cigarette (base 100 g de beurre).

Chemiser l'intérieur des corolles au chocolat.

Garnir les corolles avec la glace.

Présenter les corolles sur assiette agrémentées d'un décor libre au chocolat.

### 2<sup>ème</sup> partie : fabrication traditionnelle ou spécialisée

#### LE CILAOS

- Biscuit moelleux chocolat
- Ganache onctueuse au rhum
- Mousse abricot/passion
- Appareil à pistolet ou glaçage chocolat

A partir des fiches de recettes et de fabrication jointes en annexes 1, 2 et 3 :

- Réaliser 2 entremets (cercle 18 cm), puis 1 petit individuel en dégustation.
- Les entremets seront présentés pour célébrer l'arrivée de l'été.
- Le décor doit être en rapport avec le thème.

**Le petit entremet sera réservé au jury pour la dégustation.**

Groupement académique Est	Session 2006	SUJET N°3	
M.C. Pâtisserie – Glacerie – Chocolaterie – Confiserie Spécialisée			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle – Technologie – arts appliqués	Durée Totale : 7 h 00	Coef Total : 12	Page 1/4
Partie Pratique professionnelle	Durée : 5 h 00	Coef. : 8	

**Recettes**  
**pour 2 entremets de 180 cm et 1 petit individuel**

1) Biscuit moelleux chocolat

- 340 g de pâte d'amandes supérieure 50 %
- 100 g de beurre
- 70 g de farine
- 10 g de rhum
- 6 g de poudre à lever
- 340 g d'œufs entiers
- 70 g de sucre glace
- 60 g de pâte de cacao
- 5 g d'arôme naturel de vanille.

Procédé :

Détendre la pâte d'amande avec le sucre glace et les oeufs.

Ajouter la farine mélangée à la poudre à lever.

Tiédir le beurre et ajouter la pâte de cacao.

Laisser fondre et l'ajouter à l'appareil.

Mélanger le tout en incorporant le rhum et la vanille.

Dresser sur tapis de cuisson ou feuille sulfurisée et cuire à 180° pendant 10 à 15 minutes.

2) Ganache onctueuse au rhum :

- 160 g de couverture lactée
- 80 g de lait
- 10 g de couverture à 72 %
- 120 g de crème liquide
- 60 g de beurre
- 5 g de rhum

Procédé :

Faire bouillir le lait et la crème.

Verser sur les deux couvertures.

Mélanger délicatement et ajouter le rhum.

A 35°C ajouter le beurre en pommade et dresser aussitôt.

3) Mousse abricot/passion:

- 300 g de crème liquide
- 100 g de jus de fruit passion
- 80 g de jaunes d'œufs
- 50 g de glucose
- 1 gousse de vanille
- 130 g de sucre semoule
- 80 g de purée d'abricot
- 70 g de sirop
- 12 g de feuille de gélatine

Procédé :

Cuire au caramel blond le sucre et le glucose.

Décuire avec le jus de passion mélangé avec la purée d'abricot et la vanille. Réserver.

Pocher à 85°C les jaunes avec le sirop.

Monter jusqu'à l'obtention d'une pâte légère.

Fondre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et mélanger au caramel de fruits obtenu.

Monter la crème.

Mélanger délicatement les 3 appareils.

Dresser aussitôt.

Fiche de fabrication

LE CILAOS

Montage :

Dans un cercle de 10 cm de diamètre, disposer un fond de biscuit au chocolat.

Faire la ganache chocolat puis couler dans un flexiplan et la laisser durcir.

Masquer le cercle avec la mousse abricot/passion puis déposer le disque de ganache sur le biscuit.

Recouvrir de mousse puis remettre le deuxième disque de biscuit et finir de lisser avec la mousse.

Faire prendre l'entremet au surgélateur puis décercler et passer le pistolet à chocolat sur toute la surface ou glaçage chocolat.

Décorer avec des décors chocolat à votre convenance.