



## CONFISERIE

A partir de 250 g de pâte d'amandes,

- abaissez, **chablonnez** et détaillez 25 bonbons (guitare autorisée).

Avec de la pâte d'amandes fournie, **façonnez** 3 roses avec feuilles.

## CHOCOLATERIE

A partir d'un Kg de **couverture** fondue à 50° C, à mettre au point :

- trempez les intérieurs pâte d'amandes,

- réalisez le moulage **d'un oeuf (non collé)**,

- préparez les décors en chocolat pour la bûche de Noël.

## GLACERIE

A partir d'on demi-litre de lait,

- réalisez une glace aux oeufs à la vanille,

- moulez et démoulez une bûche d'un demi-litre.

Avec 150 g de crème **fraîche**, **fabriquez** une crème Chantilly qui servira ainsi que les motifs de chocolat, au décor de la glace (le fond en génoise sera fourni).

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP - CAP</b>	<b>Session 1999</b>
<b>Durée: 3 heures</b>		<b>EP1 : Pratique professionnelle</b>
<b>SUJET</b>	<b>Feuille 1/1</b>	<b>BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur</b>