



FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, réalisez une pâte feuilletée puis détaillez :

- 6 croûtes à bouchées,
- 6 chaussons aux pommes.

PATE A CHOUX

A partir d'un quart de litre d'eau et d'un litre de lait à transformer en crème pâtissière, fabriquez et dressez la pâte à choux, garnissez et glacez :

- 10 éclairs chocolat,
- le reste en salanhos glacés sucre cuit.

PETITS FOURS SECS

A partir de 50 g d'amandes, dressez et cuisez une recette de tuiles aux amandes.

ENTREMETS

A partir de 4 oeufs, fabriquez un biscuit cuillère pour le montage d'une charlotte au chocolat dans un cercle de 18 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur.

Avec un quart de litre de lait, préparez une crème bavaroise chocolat.

Avec le glaçage chocolat fourni, assurez la finition.

Détaillez une plaquette en pâte d'amandes (12 cm maximum) ;

inscrivez au cornet "Bonne année" et présentez-la séparément.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°1		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur



FEUILLETAGE

A partir de 500 g de **farine**, réalisez une pâte feuilletée puis détaillez :

- une galette de rois de 24 cm de diamètre,
- 6 chaussons aux pommes.

A partir de 75 g de beurre, réalisez une crème d'amandes pour garnir la galette.

PATE A CHOUX

A partir d'un quart de litre d'eau et **d'un** litre de lait à transformer en crème pâtissière, fabriquez et dressez la pâte à choux, garnissez et glacez :

- 10 religieuses café (crème au beurre fournie)
- le reste en éclairs chocolat.

PETITS FOURS SECS

A partir de 50 g de beurre, fabriquez, dressez et cuisez une plaque de palets aux raisins.

ENTREMETS

A partir de 4 **oeufs**, fabriquez et dressez

un pourtour (une bande hauteur 3,5 cm)

. **un fond Ø 18 cm**

en biscuit cuillère, pour réaliser une mousse **framboise**.

A partir de 200 g de pulpe **framboise**, réalisez une mousse et montez l'entremets (cercle de Ø 18 cm et de hauteur 4,5 cm).

Après refroidissement, **finissez** par un glaçage marbré de toute la surface de l'entremets,

Avec de la pâte d'amandes, réalisez une plaquette en forme de coeur avec l'inscription « *Bonne fête Maman* », pouvant être posée sur **l'entremets**.

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : 4 h 30		EP2 : Réalisation
SUJET N°2	Feuille 1/1	BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur



FEUILLETAGE

A partir de 500 g de farine, fabriquez **une** pâte feuilletée puis détaillez :

- une bande de **jalousie** (longueur 40 cm)
- 6 chaussons aux pommes.

Fabriquez une crème d'amandes à partir de 75 g de beurre.

PATE A CHOUX

A partir d'un quart de litre d'eau **et** d'un **litre** de **lait** à transformer en crème pâtissière, fabriquez et dressez **la** pâte à choux, garnissez et glacez :

- 10 éclairs au café,
- le reste en petits fours **frais** (4 formes différentes)

PETITS FOURS SECS

A partir de 50 g de beurre, fabriquez, cuisez et formez des cigarettes.

ENTREMETS

A partir de 4 oeufs, fabriquez et dressez un biscuit cuiller pour réaliser des petits mokas.

Montez 6 petits mokas chocolat décorés d'une spirale (montage **libre**, crème au beurre fourme)

Détaillez une plaquette en forme de cloche en pâte d'amandes (hauteur 12 cm maxi) et inscrivez au cornet "**Joyeuses** Pâques".

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : 4 h 30	Feuille 111	EP2 : Réalisation
SUJET N°3		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur



PATE A BRIOCHE

A partir de 500 g de pâte à brioche fournie, détaillez :

- 12 petites brioches « **parisiennes** » de 40 g pièce,

A partir de 200 g de farine, réalisez une pâte à foncer.

Foncer une tarte de 22 cm de diamètre avec crête, garnie aux pommes et nappez après cuisson.

PATE A CHOUX

A partir d'un **quart de** litre d'eau et d'un litre de lait à transformer en crème pâtissière, fabriquez et dressez la pâte à choux, garnissez et glacez :

- . 10 glands
- . **le** reste en petits fours (4 formes différentes)

PETITS FOURS SECS

A partir de 100 g de blancs (3), réalisez et dressez des bâtons de maréchaux non glacés.

ENTREMETS

Montez une charlotte aux poires dans un cercle de 18 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur avec :

- . 4 oeufs pour le biscuit cuillère
 - . un quart de litre de lait pour la crème bavaroise.
- Finition : poires nappées sur le dessus.

Réalisez une plaquette d'amandes (12 cm maxi) avec une inscription "Bonne *Fête Stéphane*", présentée à part de l'entremets.

ACADEMIE DE CAEN		BEP - CAP		Session 1999	
Durée : 4 h 30		Feuille 1/1		EP2 : Réalisation	
SUJET N°4				BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	



FEUILLETAGE ET AUTRE PATE

A partir d'une détrempe de pâte à croissants fournie par le centre, beurrez, tourez et détaillez

- 20 croissants en forme de fer à cheval

La cuisson sera assurée par le centre, une heure avant la fin de l'épreuve.

A partir de 250 g de farine, fabriquez une pâte sucrée et foncez une tarte à crête pincée (cuite sans garniture par le candidat).

PATE A CHOUX

A partir d'un quart de litre d'eau et d'un litre de lait à transformer en crème patissière, fabriquez et dressez la pâte à choux, garnissez et dressez :

- 10 éclairs au chocolat
- le reste en petits fours frais (4 formes différentes)

PETITS FOURS SECS

A partir de 50 g d'amandes, réalisez, dressez, cuisez et mettez en forme des tuiles.

ENTREMETS

A partir de 3 oeufs, réalisez une génoise.

Montez un entremets au café :

- . génoise coupée en trois
 - . imbibe au café
 - . crème garniture café (fournie nature par le centre)
 - . masquez entièrement à la palette (sans amandes, chapelure ou pailleté...)
- finissez à la poche.

Réalisez une plaquette avec 1' inscription «*Moka* Caraïbes».

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 1999
Durée : 4 h 30	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation
SUJET N°5		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur