SUJET N° 3

➢ **Réaliser toutes les opérations nécessaires aux fabrications suivantes :**

- Une pâte feuilletée à partir de 500 g de détrempe (fournie).

- Une génoise à partir de 4 œufs.

- Une pâte sucrée avec 0,250 kg de farine.

- Crème pâtissière (2 litres de lait).

➢ **Réaliser toutes les opérations nécessaires aux dressages, détaillages, montages et finitions suivantes :**

- Avec la pâte feuilletée, réaliser un millefeuilles pour 6 à 8 personnes, garni de crème pâtissière, parfum Rhum, glaçage fondant, marbrage, finition amandes hachées grillées. A l'aide des rognures, réaliser trois sortes de feuilletés salés à partir de :

  - 50 g de gruyère (10)
  - 50 g d'anchois (10)
  - 50 g d'olives (10)

- Avec la génoise et la crème pâtissière monter un Ambassadeur, recouvert de pâte d'amande, écrire aux cornets « Ambassadeur », plus bordures.

- Avec la pâte sucrée, foncer une tarte de 24 cm de diamètre (cercle fourni) et 8 tartelettes taille magasin. Le tout garni de crème pâtissière et fruits frais.

NB : Chacun sera responsable de ses cuissons.

ACADEMIE DE GRENOBLE	SESSION 2002		SUJET N° 3	TIRAGES
CAP PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR	Code examen :			
Épreuve : EP2 Réalisation	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1	

Académie de Grenoble

CAP PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR EP2 Réalisation

JURY QUALITE DE PRESENTATION - SUJET N° 3

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/20	Entremet	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. La pâte d'amandes est fine et disposée proprement. Le masquage est net . Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/20	Millefeuilles	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. La pâte d'amandes est fine et disposée proprement. Le marbrage est net et le fondant brillant. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Tartes et tartelettes	Les fruits sont bien coupés et montés de façon esthétique. Originalité du décor. Le nappage est uniforme. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Décors	L'écriture est fine, régulière, sans faute et bien disposé sur l'entremets.					
/10	Dégustation de l'entremets	Onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation de la garniture. L'entremets est équilibré dans sa composition.					
/10	Dégustation des tartelettes	La garniture, le nappage, réalisés avec soins, goût agréable en bouche.					
	Chaque membre du jury doit faire le TOTAL des points de sa feuille et la signer lisiblement	***TOTAL***					

ATTENTION : Pour obtenir une note sur 20 il faut : $\frac{\text{Total des points PRODUCTION + PRESENTATION}}{10} =$

NOM – PRENOM DU JURY : ..... **SIGNATURE :**

Académie de Grenoble

CAP PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR EP2 Réalisation

JURY QUALITE DE PRESENTATION - SUJET N° 3

Pts/80		CRITERES D'EVALUATION	CANDIDATS				
			N°	N°	N°	N°	N°
/20	Entremet	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. La pâte d'amandes est fine et disposée proprement. Le masquage est net . Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/20	Millefeuilles	Le montage est bien réalisé. La présentation est correcte. La pâte d'amandes est fine et disposée proprement. Le marbrage est net et le fondant brillant. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Tartes et tartelettes	Les fruits sont bien coupés et montés de façon esthétique. Originalité du décor. Le nappage est uniforme. Le produit est commercialisable dans sa présentation.					
/10	Décors	L'écriture est fine, régulière, sans faute et bien disposé sur l'entremets.					
/10	Dégustation de l'entremets	Onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation de la garniture. L'entremets est équilibré dans sa composition.					
/10	Dégustation des tartelettes	La garniture, le nappage, réalisés avec soins, goût agréable en bouche.					
	Chaque membre du jury doit faire le TOTAL des points de sa feuille et la signer lisiblement	***TOTAL***					

ATTENTION : Pour obtenir une note sur 20 il faut : $\frac{\text{Total des points PRODUCTION + PRESENTATION}}{10} =$

NOM – PRENOM DU JURY : …….. **SIGNATURE :**