

Glacerie

Réaliser ½ litre de lait en crème anglaise vanille.
Mouler en cercle, démouler la glace.
Décorer avec crème fouettée.

Chocolaterie

Découper 15 bonbons en pâte d'amandes découpés au couteau 2 formes.
Mettre au point environ 700 g de couverture.
Tremper les 15 bonbons à la fourchette.
Réaliser 1 disque de 180 Ø.
½ œuf
Présentation sur le disque.

Confiserie

À partir de 300 g de pâte d'amandes fondante, réaliser

- 1 parchemin avec inscription « fiançailles »
- 1 motif floral 3 roses + feuilles + tiges
- la coloration est au soin du candidat.

Présenter l'ensemble sur un disque en carton de 200 Ø.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : EP1 1A : Glacerie, chocolaterie, confiserie EP1 (1 ^{ère} partie) Glacerie, chocolaterie, confiserie
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

Pâte levée

Fabrication : à partir de 500 g de détrempe à croissants fournie par le centre d'examen, après beurrage, tourage, détailler des croissants.

La cuisson sera réalisée par le candidat.

Pâte feuilletée

Fabrication : à partir de 400 g de détrempe à feuilletage fournie par le centre d'examen, après beurrage, tourage, détailler une galette de 6 personnes.

La crème d'amandes est fournie par le centre.

La cuisson sera réalisée par le candidat.

Pâte à choux

A partir d'1/4 de pâte à choux :

- dresser 18 éclairs
- garnir et glacer seulement 9 éclairs.

La cuisson sera réalisée par les professeurs.

Crème

Fabrication : 1/2 litre de crème mousseline dont la moitié sera parfumée au café, l'autre moitié sera parfumée au rhum pour l'entremets.

Entremets

Montage d'un entremets en cercle de 18 cm avec fruits apparents (tranches d'ananas), la génoise sera fournie par le centre.

Recouvrir d'un disque de pâte d'amandes.

Le décor de cet entremets comprendra une bordure et une inscription « ANANAS ».

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET
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