

C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur

Code 50 22 124

EP1 : GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE

Durée : 3h00

Coefficient : 4

SUJET

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **1**

Glacerie

Réaliser ½ litre de crème anglaise, parfum vanille.

- . Monter et décorer à la poche un vacherin (meringue et Chantilly fournies)
- . Appliquer des décors en chocolat, réaliser au cornet.

Chocolaterie

Avec 700 g de couverture fondante fondue à 50°C, mettre au point, réaliser :

- . un moulage (œuf) (moule fourni par le centre)
- . un disque pour disposer le moulage
- . des motifs pour décorer la glace.

Confiserie

- Réaliser un sucre cuit à partir de 300 g de sucre.
- Confectionner :
 - . un disque (fourni par le centre 18 cm Ø) en sucre coulé
- Décorer au cornet, glace royale (fournie par le centre) sur le sucre coulé avec bordure et inscription : « COMMUNION »

1 rose et feuilles en pâte d'amande

EXAMEN : CAP	SESSION 2006	SUJET
Spécialité : Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : EPI Glacerie, chocolaterie, confiserie
Temps alloué : 3 heures	Coefficient : 4	DOCUMENT CANDIDAT 1/1

C.A.P. Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur

Code 50 221 24

EP2 : RÉALISATION

Durée : 4h30

Coefficient : 6

SUJET

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : **1**

Pâte brisée

A partir de 250 g de farine, réalisez une tarte aux pommes de 6-8 personnes.

0 240

Feuilletage

A partir de 500 g de détrempe à tourer :

- réaliser une bande de jalousie de 40 cm (ou DARTOIS)

(crème d'amandes fournie par le centre)

*cuisson effectuée par le candidat.

Pâte à choux

A partir d'1/4 de litre d'eau, confectionner une pâte à choux.

Dresser avec celle-ci 8 éclairs et 8 religieuses.

Garnir crème pâtissière café et glacer fondant café.

Crème pâtissière

A partir d'~~1/2~~^{3/4 l} litre de lait, réalisez une crème pâtissière que vous parfumerez au café pour garnir les éclairs et religieuses.

Entremets

Montage d'un entremets chocolat 8 personnes à la palette.

La génoise et la crème au beurre seront fournies.

Décor à la poche douille cannelée.

Finition avec une plaquette pâte d'amandes et inscription :

« Joyeux Anniversaire ».

Toutes les cuissons seront effectuées par le centre d'examen sauf la bande de jalousie ou DARTOIS

EXAMEN : CAP PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR			SUJET
Épreuve EP2 : Pratique professionnelle (réalisation)			
DOCUMENT CANDIDAT 1/1	Coefficient : 6	Durée : 4h30	SESSION 2006