

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

1) Fabrication traditionnelle

Fabriquer, monter et décorer

- 1 entremets « carioca » de diamètre 18 cm et de hauteur 4, 5 cm
- 2 gâteaux individuels de diamètre 6, 5 cm : 1 pour présentation sur assiette
1 pour la dégustation

Finition glaçage chocolat (entièrement).

Présentation et décors à base de macarons café et motifs en chocolat (fondante, lactée, ivoire) à disposition

Inscription au cornet sur l'entremets : « Carioca. »
(pâte à écrire à disposition)

2) Dessert assiette et fours secs

a) Fours secs : à partir de 100 g de blancs réaliser des macarons au café.

b) Dresser un dessert sur assiette à partir du gâteau individuel, accompagné d'une sauce anglaise parfumée selon votre choix. Le décor est libre.

c) Glacerie, à partir d'1/4 de litre de lait.

Réaliser une glace praliné.

Présenter deux assiettes identiques, dressage et décors selon votre goût en forme de quenelles ; décors en nougatine.

ACADEMIE de CAEN		Session 2002		
Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie				
Pratique Professionnelle				
S U J E T		Durée : 4 à 5 H	Coef. : 8	Page : 1/3

FICHE TECHNIQUE

Réalisation du biscuit noix

Beurre	90 g
Sucre Glace	60 g
Jaune	80 g
Farine	35 g
Noix Hachées	130 g
Blancs	120 g
Sucre	50 g

Travailler à la feuille le beurre et le sucre glace puis ajouter graduellement les jaunes. Ajouter sur le premier mélange, la farine tamisée, les noix hachées et enfin les blancs montés avec le sucre.

Dresser et cuire

Crème pâtissière de base

Lait	300 g
Sucre	75 g
Jaune	60 g
P. A. Crème	25 g

A réaliser selon votre méthode

Crème légère au café

Pâtissière de base	220 g
Gélatine	5 F
Trablit	15 g
Crème fouettée	250 g

Bien lisser au batteur la crème pâtissière. Ajouter le trablit puis la gélatine fondue au micro-ondes préalablement ramollie dans l'eau froide et enfin la crème fouettée

Crème légère noisette

Pâtissière de base	100 g
Praliné noisette	45 g
Gélatine feuille	3
Crème fouettée	120 g

Bien lisser au batteur la crème pâtissière. Ajouter le praliné puis la gélatine fondue au micro-ondes préalablement ramollie dans l'eau froide et enfin la crème fouettée

Punch café

Sirop à 30°	100 g
Eau	50 g
Trablit	8 g

Nougatine

Sucre	200 g
Eau	65 g
Glucose	40 g
Amandes hachées	130 g

Glaçage chocolat

Pâte à glacer	300 g
Couverture noire	100 g
Huile	50 g

Faire fondre à 38 °C

Macarons café

Sucre glace	225 g
Poudre d'amande	100 g
Café trahlit	10 g
Blancs	100 g

Réaliser selon votre méthode

Montage

Dans un cercle de 4, 5 cm de haut, placer un fond de biscuit aux noix imbibé au punch café, une couche de crème légère au praliné noisette, un second fond de biscuit imbibé et enfin à ras du cercle la crème légère au café.

Stocker au froid

