

## **FABRICATION TRADITIONNELLE**

*A partir de la fiche technique fournie : **Fabriquer , monter et décorer***

- 1 entremet « **le rubis** » mousse au fromage blanc, palet gélifié fruit rouge (Ø 20cm, hauteur 4,5 cm)
- 3 gâteaux individuels de 6cm Ø et 4,5cm de hauteur (deux pour la dégustation, un pour la présentation à l'assiette).
- Glacer l'ensemble au nappage neutre fourni
- Faire apparaître une bordure et une inscription « Rubis » au cornet sur l'entremet ainsi qu'un décor de fruit frais.( 5 sortes de fruits frais mis à disposition).
- Pour les petits gâteaux, Faire apparaître une bordure au cornet ainsi qu'un décor de fruit frais.( 5 sortes de fruits frais mis à disposition).

*Les côtés de l'entremets et des petits gâteaux doivent être réalisés à partir de couverture.*

*Les motifs réalisés restent à la libre initiative du candidat.*

*Mis à disposition Trois couvertures: ivoire, lactée et fondante*

## **DESSERT SUR ASSIETTE**

### **PETITS FOURS SECS :**

*A partir de 100g de beurre maximum :*

- Fabriquer, dresser et cuire 2 tulipes
- Avec le reste de l'appareil, dresser, cuir et rouler des cigarettes.

### **DESSERT A L'ASSIETTE :**

- Dresser un dessert à l'assiette à partir des gâteaux individuels, accompagnés d'un coulis au choix (selon 4 sortes de pulpes disponibles, base 100 g de pulpe).

### **GLACERIE :**

*A partir de ½ litre de lait*

- Réaliser une glace aux œufs praliné pour garnir les tulipes.

*Le garnissage et la finition reste libre dans la limite des matières premières disponible.*

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP- CAP</b>	<b>SESSION 2003</b>
Mention Complémentaire Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		
Pratique Professionnelle		
<b>SUJET 1</b>	Durée : 4 h 30	Page 1/2

## FICHE TECHNIQUE DE L'ENTREMETS

### REALISATION DU BISCUIT CUILLER

- Monter 90 g de blanc
- Serrer avec 75 g de sucre
- Ajouter 60 g de jaunes
- Mélanger 75 g de farine
- Dresser 2 fonds pour l'entremet et 6 fonds pour les 3 gâteaux individuels.

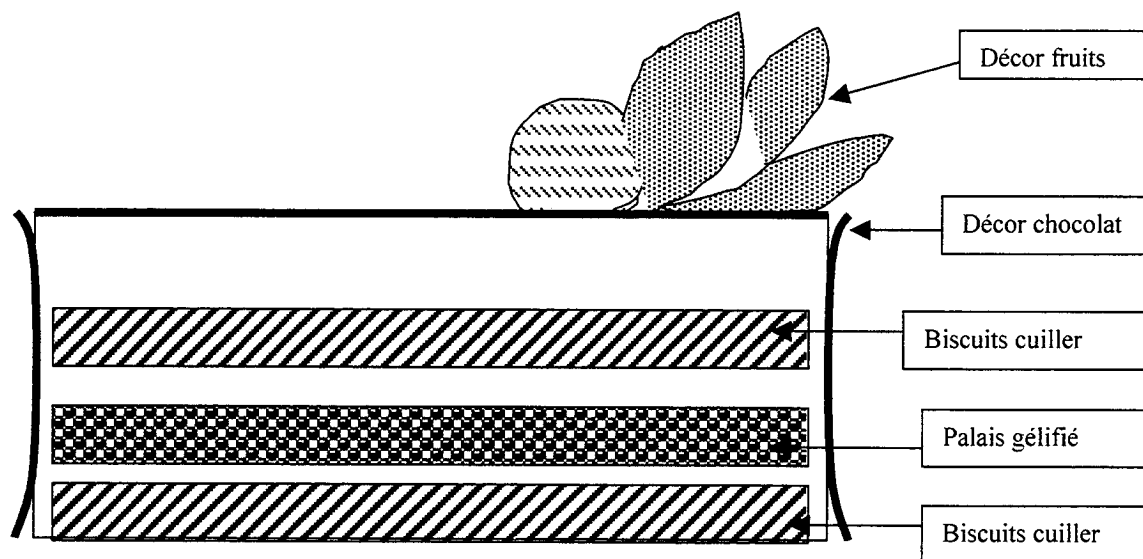
### REALISATION DU PALET GELIFIE FRUITS ROUGES

- Mélanger 400 g de pulpe de fruits rouges
- Ajouter 45 g de sucre et 10 g de gélatine
- Réaliser le mélange méthode du candidat il servira d'insert de l'entremets et des individuels

### REALISATION DE LA MOUSSE FROMAGE BLANC

- Cuire à 120°C 160 g de sucre et 50 g d'eau
- Verser le tout sur 80 g de jaunes
- Incorporer selon méthode du candidat 20 g de gélatine
- Ajouter 400 g de fromage blanc et 400 g de crème fouettée

### \* MONTAGE A SUIVRE POUR L'ENTREMET ET LES INDIVIDUELS



## PRATIQUE PROFESSIONNELLE

### 1) Fabrication traditionnelle

A partir de la fiche technique jointe en annexe

#### ***Fabriquer, monter et décorer***

- 1 entremets mousse chocolat avec un palet gélifié framboises ( $\varnothing = 20$  cm, Hauteur 4,5 cm)
- 3 petits gâteaux individuels  $\varnothing = 6,5$  cm, hauteur 4,5 cm de même composition
  - 1 pour présentation sur assiette
  - 2 pour la dégustation

Décors chocolat (lactée/fondante/ivoire) à disposition et selon votre initiative.

### 2) Desserts sur assiette

A partir des produits mis à votre disposition, on vous demande de confectionner :

a) *Deux gratins à la banane.*

b) *Un dessert à l'assiette*

Dresser un dessert sur assiette en prenant un des gâteaux individuels accompagné d'un coulis de framboise.

Sont mis à votre disposition : framboises fraîches, couvertures fondues, glaçage chocolat, glaçage neutre, pulpe de framboise.

La présentation et le décor sont laissés à votre initiative.

c) *Glacerie*

Garnir et décorer un demi-ananas givré.

Sont mis à votre disposition : le sorbet turbiné, le demi-ananas évidé et sanglé, les fruits confits (ananas, bigarreaux, angéliques).

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		<i>Session 2003</i>		
<i>Mention complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie</i>				
<i>Pratique Professionnelle</i>				
<b>S U J E T 2</b>		Durée : 4 à 5 H	Coef. : 8	Page : 1/3

## FICHE TECHNIQUE

### Réalisation de la Dacquoise amande - Noisette

Tamiser	70 g de noisettes en poudre	}
	70 g d'amande en poudre	
	110 g de sucre glace	
Monter	160 g de blancs	}
Serrer avec	50 g de sucre	

Verser et mélanger la matière sèche avec les blancs  
Dresser 2 fonds Ø 180 pour l'entremets et 6 fonds pour les trois individuels.

### Réalisation du biscuit joconde

Monter ensemble	100 g de poudre d'amandes	}
	100 g de sucre glace	
	25 g de farine	
	3 œufs	
Monter	185 g de blancs ensemble	}
Serrer avec	25 g de sucre semoule	

Mélanger ensemble délicatement les deux appareils puis incorporer 30 g de beurre fondu.

### Réalisation de la pâte à impression ( parfum et colorisation laissés à votre initiative)

Mettre en pommade 50 g de beurre.  
Ajouter et blanchir 50 g de sucre glace tamisé.  
Incorporer 50 g de blancs d'œufs.  
Mélanger soit 50 g de farine tamisée avec du colorant en Q.S.  
soit 30 g de farine et 20 g de cacao poudre, tamisés.

### Réalisation du palet gélifié framboise

Mélanger	300 g de pulpe de framboise
	35 g de sucre

Ajouter 6 g de gélatine ramollie et égouttée (3 feuilles)  
Chauffer le mélange et le couler dans un cercle de Ø 18 pour l'entremets.  
Trois cercles à moka pour les individuels.

### Réalisation de la mousse au chocolat

Mélanger et cuire à 120°	100 g de sucre et 50 g d'eau
Verser sur	120 g de jaunes
	50 g d'œufs pour réaliser une pâte à bombe
Incorporer selon votre méthode	280 g de couverture fondante
	400 g de crème fouettée

Réalisation du glaçage de l'entremets et des gâteaux individuels

Mélanger et porter à ébullition 30 g de crème  
40 g de sirop  
20 g de glucose  
40 g de lait

Verser sur 30 g de chocolat de couverture  
Et 100 g de pâte à glacer hachée

MONTAGE DE L'ENTREMETS

