

**MENTION COMPLEMENTAIRE
PATISSERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE GLACERIE**

**SUJET DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE
EP1**

SUJET N°2

1°) DESSERT À L'ASSIETTE (coef. 3)

Mr. et Mme AYMARD invite un couple d'amis au restaurant.
Dans leur menu, tous choisissent en dessert, un parfait au café.
Celui-ci sera fabriqué sur la base de 6 jaunes d'œufs.

Vous devez donc confectionner 4 assiettes qui seront composées de :

- d'un parfait au café en tranche, ou 1/2 sphère, ou cylindre, ou cône..., qui sera disposé sur un fond de biscuit joconde. (*fabrication du biscuit en 2°*)
- d'une sauce chocolat
- de décors chantilly dressé à la poche
- accompagné de quelques tuiles dentelles aux amandes

2°) DESSERT TRADITIONNEL OU SPECIALISE (coef. 5)

A l'occasion d'une réception officielle, la municipalité de votre ville vous commande :
un entremets « opéra » de 8 personnes (30 cm x 12 cm)
4 « opéra » individuels (10 cm x 6 cm)

Pour réaliser cette commande, vous devez confectionner :

- un biscuit joconde sur la base de 250 gr d'œufs (1 plaque 40x60 et fonds pour le parfait)
- une ganache sur la base de 300 gr de crème U.H.T.
- la crème au beurre neutre vous sera fournie ainsi que le sirop à 30°B que vous devrez parfumer
- un glaçage avec une inscription « opéra » sur l'entremets et sur les 4 petits gâteaux individuels

Vous effectuerez la présentation des 4 « opéra » individuels sur assiette qui seront accompagnés d'une crème anglaise vanille

**FICHE TECHNIQUE
(exemple d'application)**

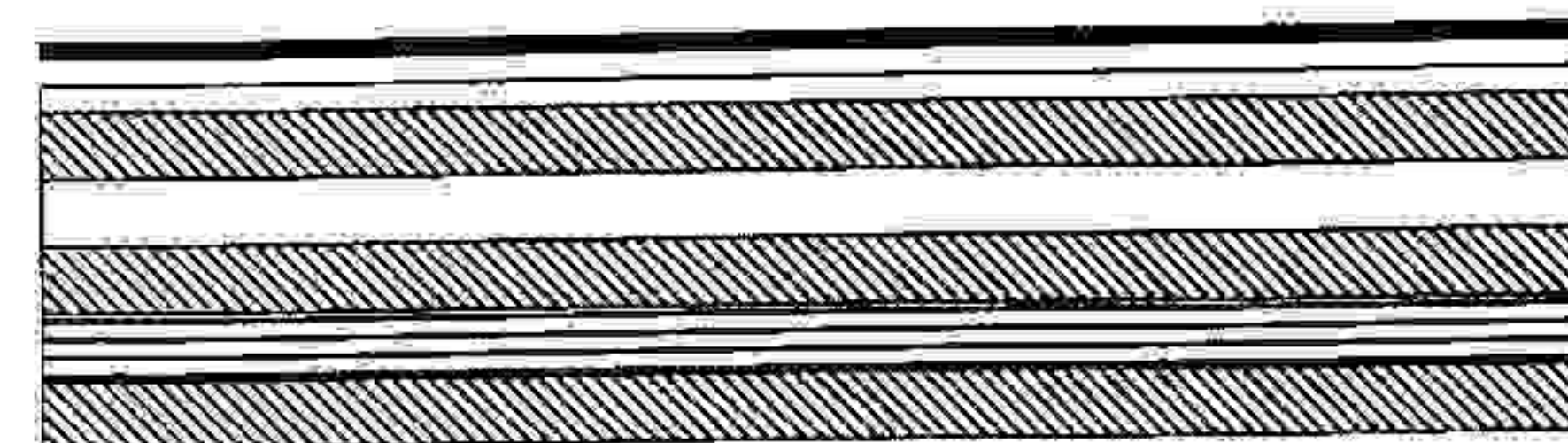
SUJET N°2

1°) Dessert à l'assiette (coef. 3)

- Parfait café (*tranche, ou 1/2 sphère, ou cylindre...*)
- Sauce chocolat
- Décors chantilly à la poche
- Tuiles aux amandes



2°) Dessert traditionnel ou spécialisé (coef. 5)



Inscription au cornet de chocolat : « Opéra »

- Glaçage
- Biscuit joconde
- Ganache
- Crème au beurre café

M.C. Spécialité : **Pâtisserie Confiserie Chocolaterie Glacerie** Durée : 5 h Session : 2003

Épreuve : **EP1 : Pratique Professionnelle** Coefficient : 3 Folio : 1/2

N° Sujet : 03-177-2

M.C. Spécialité : **Pâtisserie Confiserie Chocolaterie Glacerie** Session : 2003
Épreuve : **EP1 : Pratique Professionnelle** sujet n° 03-177-2 Folio : 2/2