



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SUJET DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE
EP1

SUJET

1) Dessert traditionnel ou spécialisé (coef 5)

A l'occasion de la retraite de son collègue Jean, un client vous commande un entremets de 8 personnes (22 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur) et 4 desserts individuels identiques à l'entremets (8 cm de diamètre et 4 cm de hauteur).

L'entremets et les desserts seront composés de :

- fonds de macarons lisses
- une bavaroise pralinée
- un croustillant au praliné
- une poêlée de mangues

et décorés de :

- un velours au pistolet
- motifs en chocolat de couverture fondante
- une inscription « **Bonne Retraite Jean** »

2) Dessert à l'assiette (coef 3)

Mme RAPPART invite trois amies à prendre un dessert au salon de thé voisin. Elles choisissent toutes un **sorbet mangue**. Vous confectionnez 4 assiettes.

La base de votre réalisation se fera sur 250 gr de purée de fruit à la mangue et votre décor sera composé de :

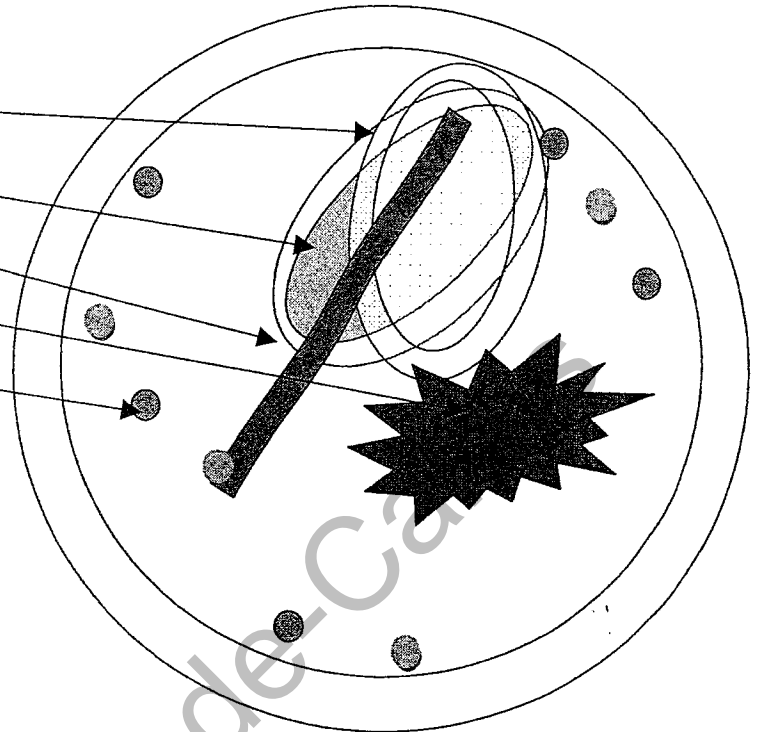
- *fruits rouges (fraises, framboises, groseilles)
- *fonds de macarons lisses
- *décors chocolat noir
- *sauce au chocolat noir.

MC PATISserie GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		SUJET	Page
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	1/3
		SESSION 2009	

FICHE TECHNIQUE SUJET





1°) Dessert à l'assiette (coef. 3)

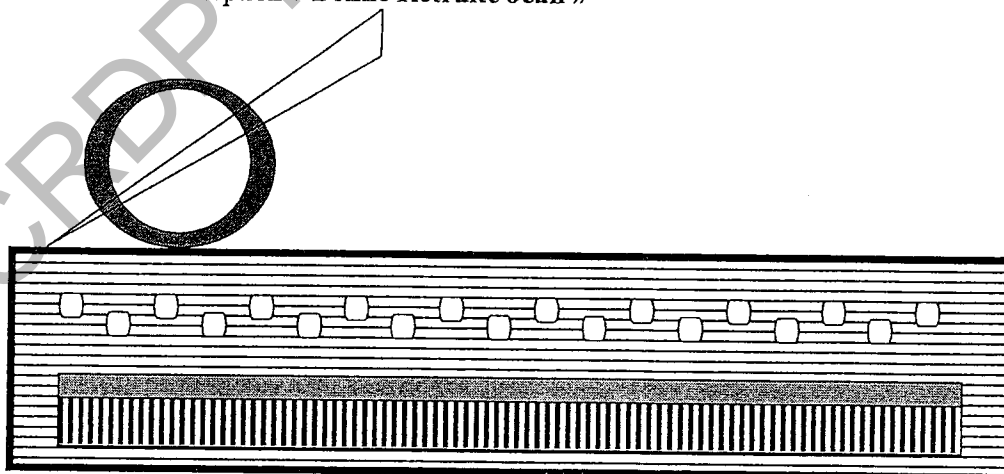
- 1) Fonds de macarons lisses
- 2) Sorbet à la mangue
- 3) Décor chocolat noir
- 4) Sauce au chocolat noir
- 5) Fruits rouges



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

Décors libres avec obligatoirement du chocolat de couverture fondante

-  Glaçage velouté au chocolat noir
-  Bavaroise pralinée
-  Fond de macaron
-  Croustillant au praliné
- Mangues poêlées
- une inscription « Bonne Retraite Jean »



PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE		SUJET	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	SESSION 2009
			Page 2/3

Annexe

Macarons lisses		
Ingrédients	Quantité	Unité
Blancs d'œufs	100	g
Sucre semoule	25	g
Jus de citron	10	g
sel	Une pincée	
Poudre d'amandes	125	g
Sucre glace	225	g

Bavaroise pralinée		
Lait	300	g
Jaune d'œufs	100	g
Sucre semoule	60	g
Praliné	90	g
Gélatine feuille	10	g
Crème fouettée	300	g

Praliné feuilleté		
Couverture lactée	100	g
Praliné	100	g
feuillantine	60	g

Sorbet mangue		
Pulpe de mangue	250	g
Glucose atomisé	25	g
stabilisateur	2	g
Sucre semoule	85	g
Jus de citron	10	g
Eau	140	g

Poêlée de mangue		
Cubes de mangue	QS	
Sucre	50	g
Beurre	50	g
Rhum	QS	

MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEES			
EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		SUJET	
Durée : 5H00	Code : 52 221 04	Coefficient : 8	Page 3/3
			SESSION 2009