

**MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées
E1- pratique professionnelle**

Sujet

L'association culturelle « Croc'art » de votre ville organise une « soirée débat » autour de l'artiste espagnol Joan MIRO et vous commande un dessert pour son buffet.

Vous devez créer le décor d'un dessert à l'assiette à partir d'une part d'entremets.

A partir de l'œuvre de Joan MIRO, vous imaginerez un décor à l'assiette que vous réaliserez en chocolat noir, associé à deux coulis : framboise et mangue.

Première partie:

Deux entremets de 18 cm de diamètre sur une hauteur de 4.5 cm, composées de :

- > **Dacquoise noisette (Dacquoise fournie par le centre d'examen).**
- > **Praliné feuilletine.**
- > **Crèmeux exotique.**
- > **Mousse fromage blanc.**

- Flocage au pistolet obligatoire sur les deux entremets (flocage blanc fourni par le centre d'examen).
- Motifs et décors en chocolat de couverture blanche et noire obligatoires.
- Inscription « **Croc'art** » obligatoire sur une plaquette chocolat à disposer sur l'un des deux entremets.
- L'autre entremets, non décoré, devra être découpé en 6 parts et 4 parts seront servies à l'assiette pour la deuxième partie.
- La décoration sur le thème est laissée au libre choix du candidat.

METROPOLE - REUNION - MAYOTTE	Session 2012	Facultatif : code 12LP78
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées		
Intitulé de l'épreuve E1 – Pratique professionnelle		
Type SUJET	Durée : 4 h	Coefficient : 8
		N° de page/total 1 / 4

Deuxième partie

Vous aurez à réaliser 4 desserts sur assiettes, composés de :

- > Un sorbet passion à partir de 500g de pulpe passion.
- > Une part d'entremets.
- > Un coulis framboise à partir de 100 g de pulpe de framboise et un coulis mangue à partir de 100g de pulpe de mangue.
- > De croustillant dentelle framboise.
- > Fruits passion et mangue.

- Dresser les quatre assiettes avec une part d'entremets que vous aurez coupé, d'un ou plusieurs croustillants framboise, d'un sorbet passion dressé dans une verrine (finition rosace). Enfin disposer les deux coulis framboise et mangue.
- Vous aurez à votre disposition pour le décors.100g de fruits de la passion et une demi-mangue que vous pourrez travailler.
- La décoration sur le thème est laissée au libre choix du candidat. Mais la fabrication de motifs ou de décors en couverture chocolat est **obligatoire**.

Entremets exotique

Praliné feuilletine

Ingrédients	Quantité	Progression
Praliné amandes /noisettes	90g	Mélanger la couverture fondue avec le praliné, puis le pailleté feuilletine. Étaler dans deux cercles de 16 cm de diamètre. Mettre au froid.
Couverture noire à 64%	35g	
Pailleté feuilletine	85g	

Crémeux exotique

Ingrédients	Quantité	Progression
Purée passion	68g	Porter à ébullition les purées de fruits avec le beurre et le sucre semoule (68g).ajouter le mélange jaune d'œufs, œufs entiers et sucre semoule (32g) et le sucre inverti. Cuire deux minutes après ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée. Refroidir et utiliser.
Purée mangue	90g	
Sucre semoule	68g + 32g	
Beurre	68g	
Jaunes d'œufs	68g	
Œufs entiers	168g	
Gélatine feuille	4g	
Sucre inverti	68g	

Mousse au fromage blanc		
Ingrédients	Quantité	Progression
Sirop à 1.2624°	125g	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une pâte à bombe au sirop. - Incorporer la gélatine. - Mélanger délicatement le fromage blanc et la crème fouettée à l'appareil. - Utiliser aussitôt. (monter l'entremets)
Jaunes d'œufs	80g	
Gélatine feuilles	12,5g	
Fromage blanc	400g	
Gousse de vanille	1	
Crème fouettée	440g	

Croquis	
Mousse fromage blanc Crémeux exotique Praliné feuilletine Dacquoise noisette	

Desserts sur assiettes

Sorbet passion		
Ingrédients	Quantité	Progression
eau	250g	- Réaliser le sorbet suivant le guide de bonnes pratiques.
Sucre inverti	10g	
Sucre semoule	116g	
Glucose atomisé	64g	
Stabilisateur à sorbet	4g	
Pulpe passion	500g	

Coulis framboise		
Ingrédients	Quantité	Progression
Pulpe framboise	100g	- Réaliser le coulis.
Sucre semoule	10g	

Coulis mangue		
Ingrédients	Quantité	Progression
Pulpe mangue	100g	- Réaliser le coulis.
Sucre semoule	10g	

Croustillant framboise		
Ingrédients	Quantité	Progression
beurre	37g	Mettre le beurre en pommade et blanchir avec le sucre glace tamisé puis les amandes hachées. Mélanger la purée de fruit et enfin la farine tamisée. Disposer sur silpat et cuire.
Sucre glace	100g	
Purée de framboise	50g	
Amandes hachées	50g	
Farine	25g	

Suggestion de présentation :

Croustillant framboise
 Coulis mangue
 Sorbet passion
 Coulis framboise

Décor chocolat
 Part d'entremets
 Travail des fruits

