

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1) dessert traditionnel ou de spécialité

Un entremets parfum « chocolat blanc framboise » de diamètre 22cm et deux gâteaux individuels de diamètre 4 cm

- ✦ Un sablé breton.
- ✦ Un insert de purée de fruits gélifiés.
- ✦ Une mousse au parfum « chocolat blanc/citron vert ».
- ✦ Glaçage blanc et/ou flochage blanc (fourni par le centre).
- ✦ Décors en chocolat de couverture noire et blanc obligatoire sur l'entremets.
- ✦ La décoration est laissée à l'initiative du candidat qui devra être en rapport avec le thème.

2) desserts à l'assiette.

- ✦ Un sablé breton.
- ✦ Une mousse chocolat blanc citron vert.
- ✦ Un coulis de fruits rouges.
- ✦ Un sorbet.
- ✦ La décoration est laissée à l'initiative du candidat (chocolat de couverture noir et blanc).

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			15LP7A
SUJET	SESSION 2015	ÉPREUVE : E1 : Pratique Professionnelle	page 3/7