

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

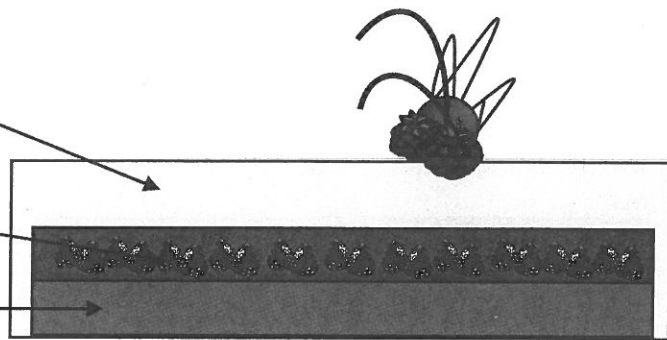
4. Montage de l'entremets.

ANNEXE I

mousse chocolat blanc citron vert

Coulis gélifié aux fruits

sablé breton



Finition : flocage blanc ou glaçage blanc (fourni par le centre), décors en couverture en lien avec le thème, fruits rouges.

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			15LP7A
SUJET	SESSION 2015	ÉPREUVE : E1 : Pratique Professionnelle	page 5/7