

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

**Session 2015**

**Épreuve : E1**  
**Partie Pratique professionnelle**  
**Durée : 4h00**  
**Coefficient : 8**

Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	15LP9A	Session 2015	SUJET
EPREUVE : E1- Pratique Professionnelle	Durée : 4h00	Coefficient : 8	Page 1/4

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## SUJET

A l'occasion du concours « mondial d'équitation du Lion d'Angers », le comité organisateur vous demande de concevoir une tarte citron/framboise sur fond de sablé breton.

Elle sera agrémentée d'un décor sur le thème du cheval où devra apparaître en écriture « *MONDIAL DU LION* ».

La crème chiboust citron sera entourée d'un décor chocolat (bande uniforme, bande composée de formes géométriques...)

Vous devrez réaliser également 2 assiettes composées de 2 tartelettes de la même composition, d'une quenelle de sorbet framboise posée sur un socle de nougatine surmonté d'une anse en forme de fer à cheval.

### Tarte citron- framboise :(diamètre 200 mm) :

- pâte sablée breton
- coulis de framboises gélifié
- chiboust citron

#### - Fond de sablé breton

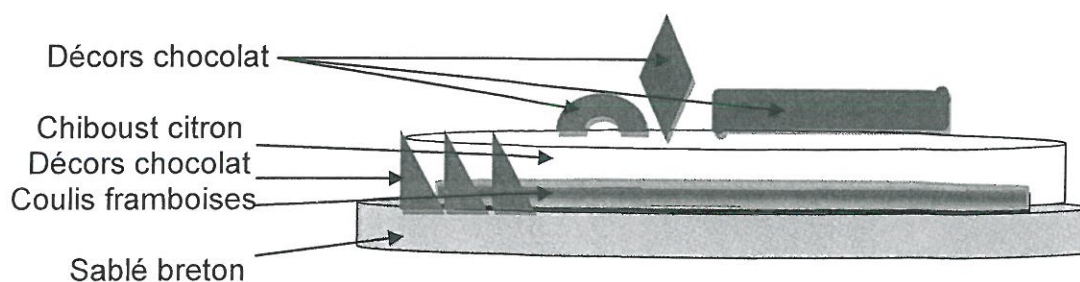
RECETTE	PROCÉDÉ
Beurre 150 g	- crémier le beurre et le sucre, - ajouter les jaunes, le sel et la farine tamisée avec la levure, - réserver au froid, - abaisser, détailler et cuire en cercle, graisser les fonds de tarte. ➤ 1 de 200 mm de diamètre ➤ 2 fonds de 80 mm de diamètre
Sucre semoule 140 g	
Jaunes d'œufs 60 g	
Sel 4 g	
Farine 200 g	
Levure chimique 20 g	

#### - Coulis de framboises

RECETTE	PROCÉDÉ
purée framboises 250 g	- réaliser le coulis gélifié et couler les inserts ❖ 1 de 160 mm de diamètre ❖ 2 de 40 mm de diamètre
sucre 60 g	
gélatine feuille (180 blooms) 6 g	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

RECETTE chiboust citron		PROCÉDÉ
Jus de citron	250 gr	- réaliser une crème pâtissière puis ajouter la gélatine réhydratée, -confectionner une meringue italienne, -mélanger les 2 appareils, - mouler dans 1 cercle de 180mm de diamètre et 2 cercles de 7 cm et 3,5 cm de haut en insérant le coulis framboises
crème liquide	130 gr	
jaunes	90 gr	
sucre	45 gr	
poudre à crème	45 gr	
gélatine feuille (180 blooms)	9 gr	
sucre	190 gr	
eau	65 gr	
blancs d'œufs	90 gr	



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## -Sorbet framboises

SORBET FRAMBOISES	
purée framboise (sucrée à 10%)	250 g
eau	150 g
saccharose	125 g
glucose atomisé	17 g
stabilisateur	2 g
sucre inversi	17 g

## nougatine

glucose	150 g
sucre	190 g
amandes hachées	150 g

Équilibrer le mix après mélange

