

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 Mention complémentaire

Stage 6 – Sujet examen blanc et « Signature »



Techniques de base

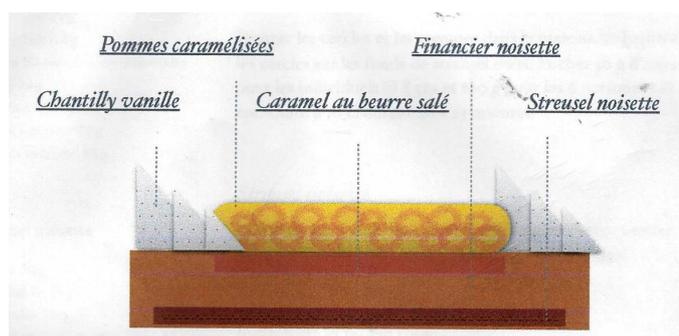
Entremets « signature »

Sujet d'examen blanc 2019

Produits finis

Chantilly vanille
Pommes caramélisées
Caramel beurre salé
Financier noisette
Streusel noisette
Nappage
Opalines

Entremets « Souvenir d'enfance »



| Recettes | Quantités | Progression |
|------------------------------|-----------|--|
| Crème | 0.300 | <u>Chantilly :</u> |
| Sucre glace | 0.025 | Monter au batteur tous les ingrédients. |
| Vanille | QS | |
| Pommes | 5 | <u>Pommes caramélisées :</u> |
| Miel | 0.040 | Eplucher et couper les pommes en cubes de 3 cm environ. Verser le miel et le |
| Beurre | 0.020 | beurre dans une casserole et à ébullition ajouter les pommes. Arrêter la cuisson |
| Sucre | 0.080 | quand elles sont légèrement translucides. Egoutter si nécessaire. |
| Crème | 0.035 | Couler dans les moules 6 personnes diamètre 140, individuel 70. |
| Gélatine or | 0.001 | |
| Crème | 0.220 | <u>Caramel beurre salé :</u> |
| Sucre | 0.100 | Chauffer la crème, le sucre, le glucose, le beurre, la pectine et la fleur de sel. |
| Glucose | 0.150 | Caraméliser le 2 ^{ème} sucre et décuire avec le 1 ^{er} mélange chaud. Cuire à 103°C et |
| Beurre | 0.050 | stopper la cuisson avec le beurre de cacao, mixer pour émulsionner à 60°C et |
| Fleur de sel | 0.005 | réserver au frais. |
| Pectine NH | 0.001 | |
| Sucre | 0.150 | |
| Beurre de cacao | 0.060 | |
| Blancs d'œufs | 0.097 | <u>Financier noisette :</u> |
| Crème de tartre | 0.007 | Monter les blancs d'œufs, la crème de tartre et le miel. Serrer avec la cassonade. |
| Miel | 0.010 | Ajouter la poudre de noisette, le sucre glace, la farine tamisée avec la poudre à |
| Cassonade | 0.058 | lever. Terminer avec le beurre noisette et la pâte de noisette. |
| Sucre glace | 0.014 | Beurrer les cercles et les tremper dans la cassonade. |
| Poudre de noisette torréfiée | 0.038 | Replacer les cercles sur les fonds de streusel cuits. Pocher 30 g d'appareil pour les |
| Farine | 0.023 | individuels et 160 g pour les 6 personnes diamètre 160. |
| Poudre à lever | 0.006 | Cuire à 160°C durant environ 20 à 25 minutes. |
| Beurre noisette | 0.019 | |
| Pâte de noisette | 0.015 | |
| Beurre | 0.050 | <u>Streusel noisette :</u> |
| Cassonade | 0.040 | Mélanger à la feuille tous les ingrédients, arrêter avant d'obtenir une pâte. |
| Poudre de noisette torréfiée | 0.065 | Cuire 15 minutes à 145°C. |
| Fleur de sel | 0.001 | 6 personnes 14 cm de diamètre 100g |
| Farine | 0.045 | Individuel 6 cm de diamètre 15g |
| | | <u>Montage et finition :</u> |
| | | Pulvériser les inserts pomme tatin avec le nappage à pulvériser, garnir de caramel |
| | | au beurre salé les financiers avant de poser l'insert pomme. |
| | | Finir par pocher la chantilly vanille à l'aide d'une douille Saint Honoré avant de |
| | | poser l'insert. |



| Recettes | Quantités | Progression |
|---------------|-----------|---|
| Sucre semoule | 0.150 | Méthode 1 : |
| Glucose | 0.075 | Cuire ensemble le sucre, l'eau et le glucose à 150°C. |
| Eau | 0.075 | Verser sur silpat et laisser refroidir. |
| Colorant | QS | Concasser finement au robot coupe. Saupoudrer dans un chablon ou un pochoir, sur une feuille de silpat sur une épaisseur de 2mm. Cuire au four à 150°C pendant 5 à 10 minutes en surveillant que cela ne prenne pas de couleur. |
| Sucre semoule | QS | Méthode 2 : |
| Beurre | 0.200 | Etaler une fine couche de beurre en pommade, sur une feuille de silpat. |
| Colorant | QS | Saupoudrer généreusement de sucre semoule, coloré ou non. Retourner la plaque pour retirer l'excédent de sucre. Tracer des cercles ou des disques avec un emporte-pièce. Bloquer la plaque quelques minutes au réfrigérateur. Cuire 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, mettre le silpat sur une plaque froide, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé puis une grille à l'envers pour éviter au sucre de gondoler. Laisser refroidir 15 minutes. |
| Fondant | 0.180 | Méthode 3 : |
| Glucose | 0.100 | Cuire le fondant et le glucose à 175°C. Procéder comme pour la méthode 1, puis verser sur le silpat à travers une passoire. Cuire au four à 180°C. Cette méthode reste transparente. |
| Isomalt | 0.150 | Méthode 4 : (uniquement pour pièce de décoration) Verser directement l'isomalt sur le silpat et cuire directement au four à 180°C. |



**Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie,
Chocolaterie, Confiseries Spécialisées**

Examen blanc Février 2020

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

Le sujet se compose de sept pages, numérotées de 1/7 à 7/7. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

« L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé. »

Objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- D'organiser une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie.
- De présenter sa production en rapport à un thème imposé.
- De faire état de ses connaissances technologiques.

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes pâtissier au sein du restaurant gastronomique "Le Château d'Or". On vous demande de réaliser le décor **du dessert à l'assiette** servi lors d'une soirée spéciale précédant le départ de la célèbre course du « **Vendée Globe** ». Cette course à la voile, autour du monde, en solitaire, sans escale et sans assistance, se déroule tous les quatre ans sur des voiliers monocoques. Son départ a lieu aux Sables d'Olonne en Vendée.

POUR LA PARTIE PRATIQUE, CONFECTIONNER :

1. ENTREMETS :

Réaliser un entremets de Ø 20cm de diamètre sur 4,5cm de hauteur sur le thème : « **Vendée Globe** »

L'entremets sera glacé uniquement **en surface** (biscuit Joconde pour le contour)

Une inscription au cornet du terme « Vendée Globe » est **obligatoire** sur l'entremets.
Des éléments de décor en couverture de chocolat sont également **obligatoires**.

3. DESSERT A L'ASSIETTE :

Le chef vous demande aussi de réaliser quatre desserts à l'assiette avec les mêmes éléments que l'entremets. Vous pourrez utiliser des matières premières supplémentaires (mises à disposition).

Un coulis framboise accompagnera vos assiettes et des fruits frais (framboises, groseilles et physalis) **seront mis à votre disposition** afin d'agrémenter vos desserts.

4. CONFISERIE :

Réaliser une pâte de fruits **abricot** à partir de **250g de purée**. Elle viendra compléter le buffet et sera présentée dans une petite assiette (forme libre).

FICHE TECHNIQUE ENTREMETS

ENTREMETS GRIOTTES

COMPOSITION :

L'entremets sera composé :

- d'une bande de biscuit Joconde pour le contour de l'entremets
- de deux disques de biscuit nature Ø18cm. Le reste du biscuit dressé pour les desserts à l'assiette.
- d'un crémeux Griotte et d'une mousse Griotte

L'entremets sera glacé uniquement sur le dessus avec un nappage neutre (coloré ou marbré, au choix du candidat).

BISCUIT NATURE :

- Réaliser deux disques Ø18cm.
- Dresser le reste du biscuit pour les desserts à l'assiette

| DENREES | UNITES | QUANTITE |
|----------------|--------|----------|
| Jaunes | g | 100 |
| Sucre semoule | g | 125 |
| Beurre | g | 12 |
| Blancs | g | 150 |
| Farine | g | 60 |
| Fécule | g | 60 |
| Chocolat blanc | g | Qs |

TECHNIQUE DE FABRICATION

- Réaliser un biscuit cuiller.
- Dresser 2 disques de biscuit à l'aide des cercles de 18cm.
- Dresser le reste de biscuit pour les desserts à l'assiette.
- Cuire au four.
- Chablonner votre fond de biscuit froid avec le chocolat blanc.

CREMEUX . GRIOTTE :

- Réaliser un insert de 18cm pour l'entremets.
- Utiliser le reste pour les desserts à l'assiette.

| Ingrédients | Unité | Quantité |
|-------------------------|---------|----------|
| Gélatine (200 Bloom) | g | 5 |
| Jaunes (Ovoproduits) | g | 72 |
| Sucre semoule | g | 85 |
| Œufs (Ovoproduits) | g | 110 |
| Purée de Griotte | g | 290 |
| Beurre | g | 70 |
| Jus de citron | Gouttes | 4 |

TECHNIQUE DE FABRICATION

- Réaliser un crèmeux à la Griotte
- Incorporer le beurre à 38°C et mixer.
- Couler dans le cercle Ø 18 cm et le reste pour vos desserts à l'assiette.
- Réserver au grand froid.

MOUSSE GRIOTTE :

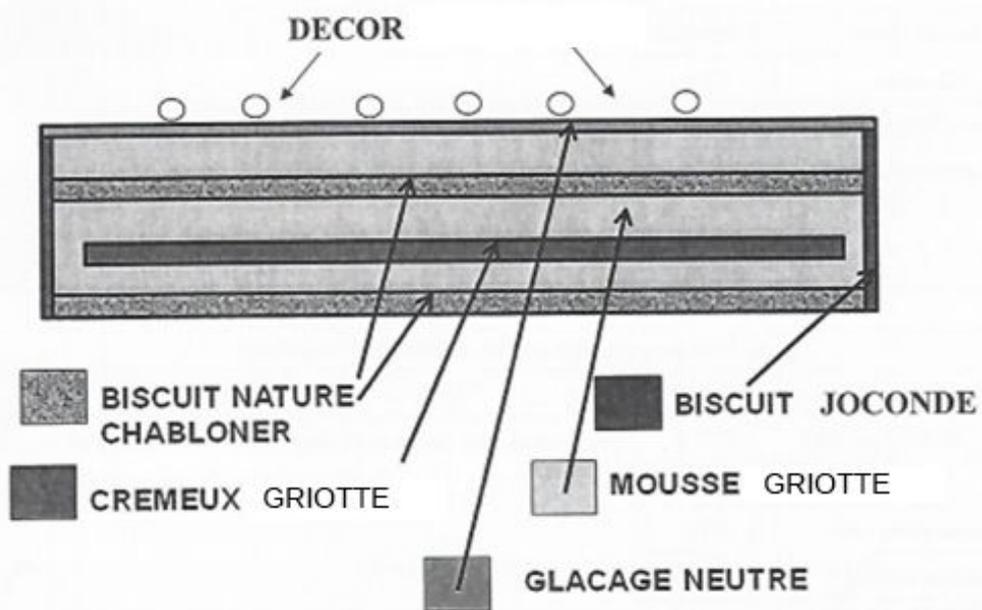
- Pour réaliser un entremets de 20 cm de diamètre sur 4,5cm de hauteur.
- Pour réaliser vos desserts à l'assiette.

| Ingrédients | Unité | Quantité |
|-------------------------|-------|----------|
| Gélatine (200 Bloom) | g | 12 |
| Purée de Griotte | g | 180 |
| Blancs (Ovoproduits) | g | 125 |
| Sucre semoule | g | 230 |
| Eau froide | g | 75 |
| Crème fouettée | g | 350 |

TECHNIQUE DE FABRICATION

- Réaliser une mousse Griotte à base de meringue italienne
- Monter l'entremets et les desserts à l'assiette.

Schéma de l'entremets



DESSERT A L'ASSIETTE :

Vous pouvez, en plus des recettes de votre sujet, utiliser les matières premières supplémentaires disponibles et fournies par le centre d'examen afin d'améliorer vos desserts à l'assiette.

| Coulis GRIOTTE | | |
|--|------------------|--|
| Pour le dressage des quatre desserts à l'assiette | | |
| Ingrédients | Quantité | TECHNIQUE DE FABRICATION |
| Purée de Griotte | 200 g | - Réaliser un coulis de Griotte - Réserver suivant utilisation. |
| Jus de citron | 3 Gouttes | |
| Glucose | 60 g | |
| Pectine NH | 2 g | |
| Sucre semoule | 10 g | |

| Ingrédients | Quantité | TECHNIQUE DE FABRICATION |
|--------------------|-----------------|---|
| Oeufs | 120 g | Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre Faire fondre le beurre Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs Dresser sur une demi feuille Cuire à 7 minutes à 220°C |
| Sucre | 90 g | |
| Poudre d'amande | 90 g | |
| Farine | 50 g | |
| Blancs d'oeuf | 85 g | |
| Sucre | 25 g | |
| Beurre | 25 g | |

DESSERT A L'ASSIETTE :

| Pâte de fruits Abricot | | |
|---|-----------------|---|
| Pour le dressage des 4 desserts à l'assiette (1 cadre 16X16) | | |
| Ingrédients | Quantité | TECHNIQUE DE FABRICATION |
| Purée d'abricot | 250g | - Confectionner une pâte de fruits cuite à 105-107°C. - Couler et utiliser pour les desserts à l'assiette. - Présenter. |
| Sucre | 50g | |
| Pectine jaune | 6g | |
| Sucre semoule | 100g | |
| Glucose | 35g | |
| Acide citrique | 3g | |

| Finition et décor | | |
|--|-----------------|---|
| Pour le décor de l'entremets et des 4 desserts à l'assiette | | |
| Ingrédients | Quantité | Ingrédients mis à disposition par le centre |
| Glaçage neutre | 250 g | - Le glaçage neutre (coloré avec le colorant hydrosoluble suivant votre choix). |
| Couverture noire 55% | 300 g | |
| Couverture lactée | 300 g | - Les couvertures, noire, lactée et ivoire, afin de réaliser vos décors. |
| Couverture ivoire | 300 g | |
| Beurre de cacao coloré | Qs | - Beurre de cacao coloré en étuve à votre disposition. |
| Colorant liposoluble | Qs | |
| Colorant hydrosoluble | Qs | |
| | 50 g | |
| | 50 g | |
| | 50 g | |