# Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

## Epreuve : E 1 : Partie Pratique professionnelle

## Session 2013

**Durée : 4h00**

**Coefficient : 8**

**Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

Objectifs de l'épreuve :

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

- d'organiser et de conduire 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 avec un thème imposé,
- de faire état de ses connaissances technologiques.

## Sujet Anniversaire de mariage

Pour leur anniversaire de mariage Monsieur et Madame Jean invitent un groupe d'amis à la maison. Vous êtes pâtissier dans une grande pâtisserie de la ville et à ce titre Monsieur et Madame Jean, vous passent la commande suivante. Appréciant vos compétences, Ils vous laissent le choix de la décoration de cet entremets en rapport avec le thème (anniversaire de mariage).

Monsieur et Madame Jean vous demande de fabriquer :

**1°) ENTREMETS :**

- 1 entremets pour **8 personnes sur le thème du mariage** (20 cm de diamètre sur 4.5 cm de hauteur).

**2°) GLACERIE :**

- Une crème glacée vanille à partir de 500 g de lait.

**3°) DESSERT A L'ASSIETTE :**

Ils vous commandent aussi une fabrication de **6 desserts individuels** (5 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur) que vous devrez présenter à l'assiette.

Composition des 6 desserts à l'assiette :

- 1 entremets individuel.
- 1 quenelle de **glace vanille** (la présentation à l'assiette sera à l'initiative du candidat et sera servie avec des tuiles aux amandes).
- 1 coulis framboise (fourni par le centre d'examen).
- 1 décor de fruits divers (ananas, mangue, fruits de la passion).
- 1 petit décor en chocolat.

**4°) PETITS FOURS SECS :**

- Tuiles aux amandes à base de 100 g d'amandes effilées.

Fiche technique : pour l'entremets

## Complicité chocolat / pomme / caramel

**Composition :** biscuit cuillère, pommes infusées à la badiane, mousse chocolat sur une base de pâte à bombe, glaçage caramel pour un cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur et six petits gâteaux de 5 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur).

**Biscuit cuillère :**

| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| (2 disques de 18 cm diamètre et 12 pièces de 4 cm) | | |
| Blancs d'œuf | g | 100 |
| Jaunes d'œuf | g | 70 |
| Sucre | g | 85 |
| Farine | g | 85 |

| TECHNIQUE |
|---|
| - Monter les blancs d'œufs. Serrer avec le sucre.<br>- Ajouter les jaunes sans trop travailler.<br>- Incorporer délicatement la farine.<br>- Dresser à la poche les fonds d'une taille inférieure aux cercles.<br>- Saupoudrer de sucre glace.<br>- Cuire au four à 200 °C. |

**Pommes infusées à la badiane :**

| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| Granny Smith | g | 500 |
| Citron (zestes + jus) | g | 1 |
| Eau | g | 500 |
| Sucre | g | 250 |
| Gousse de vanille | p | ½ |
| Badiane | p | 2 |

| TECHNIQUE |
|---|
| - Bouillir l'eau, le sucre, les zestes de citron, la badiane.<br>- Eplucher et épépiner les pommes.<br>- Les tailler en dés.<br>- Pocher dans le sirop.<br>- Refroidir.<br>- Utiliser le sirop pour imbiber les biscuits.<br>- Utiliser la quantité de pommes nécessaire et réserver le restant. |

**Mousse chocolat sur pâte à bombe :**

| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| Sirop 1260° | g | 240 |
| Jaunes | g | 110 |
| Couverture noire | g | 320 |
| Crème liquide | g | 640 |

| TECHNIQUE |
|---|
| - Pocher les jaunes et le sirop au bain marie à 82°c.<br>- Monter au batteur jusqu'à refroidissement.<br>- Incorporer la couverture fondue à 45 °C.<br>- Ajouter la crème montée mousseuse. |

**Glaçage caramel :**

| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| Sucre | g | 150 |
| Glucose | g | 100 |
| Beurre | g | 23 |
| Crème | g | 250 |
| Couverture lactée | g | 75 |
| Feuille de gélatine (200 bloom) | g | 3 |

| TECHNIQUE |
|---|
| - Cuire le sucre au caramel clair.<br>- Bouillir la crème, le glucose et le beurre.<br>- Décuire le caramel.<br>- Incorporer la gélatine trempée et égouttée.<br>- Ajouter le chocolat de couverture lactée.<br>- Refroidir à 35 °C environ. |

**Finition et décors :**

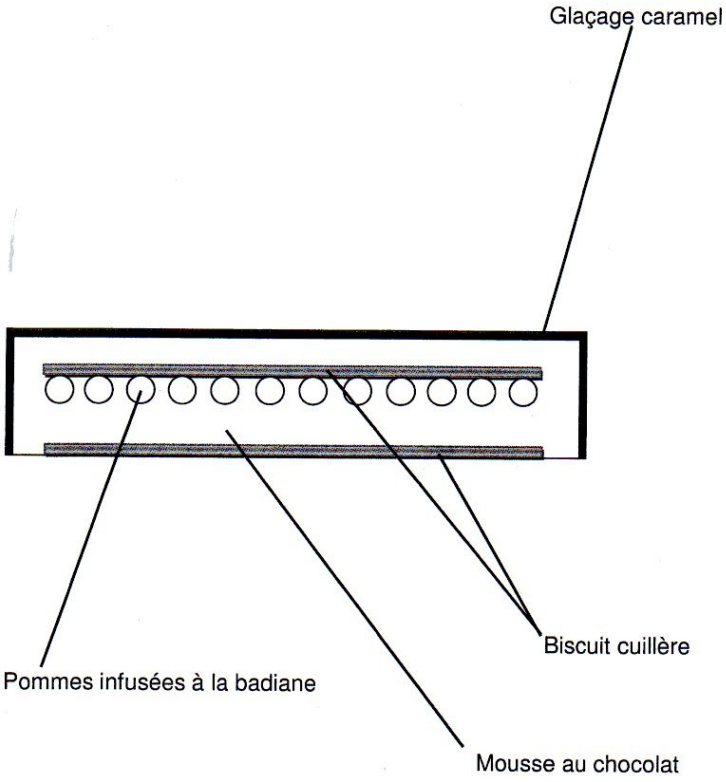
| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| Chocolat (ivoire, lacté, noir) | g | 300 g pour chaque couverture |
| Pâte d'amandes | g | 150 |
| Pâte à cornet | g | 100 |

**Montage :** Mettre un rhodoïd à l'intérieur des cercles. Disposer au fond un biscuit cuillère imbibé au sirop à la badiane. Garnir de mousse chocolat. Incruster les pommes régulièrement. Disposer ensuite un autre biscuit au chocolat puis finir de garnir l'entremets avec le reste de mousse au chocolat. Stocker au surgélateur. Glacer l'entremet de glaçage au caramel.

**Finition et décors :**

A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor. Une inscription au cornet devra être apposée sur l'entremets **(attention au thème).**

Croquis de l'entremets



## Fiche technique : pour les 6 desserts à l'assiette

**Crème glacée vanille :**

| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| Lait UHT | g | 500 |
| Poudre de lait | g | 30 |
| Crème liquide 35%MG | g | 187 |
| Jaune | g | 20 |
| Sucre semoule | g | 131 |
| Glucose atomisé | g | 38 |
| Gousse de vanille | p | 1/2 |
| Stabilisateur | g | 3 |

| TECHNIQUE |
|---|
| Le procédé est laissé à l'initiative du candidat. |

**Tuiles aux amandes :**

| DENREES | U | Quantité |
|---|---|---|
| Amandes effilées | g | 100 |
| Sucre | g | 30 |
| Œuf | g | 35 |
| Blanc d'œuf | g | 37 |
| Farine | g | 16 |

| TECHNIQUE |
|---|
| Le procédé est laissé à l'initiative du candidat. |