

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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 2023

Épreuve E1 : pratique professionnelle

Durée de cette phase : 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 avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES	Code : 2306-MC3 PGCCS E1B -1	Session 2023	SUJET 2
EPREUVE : E1 : Pratique Professionnelle	Durée : 4h00	Coefficient : 8	Page 1 / 4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Le musée de l'illusion à Paris rassemble des œuvres illustrant la thématique de l'illusion des sens. Afin d'étayer son offre, le restaurant du musée souhaite ajouter à sa carte de desserts, une création pour tromper le visiteur, également, dans l'assiette.

Dans cette perspective, vous réalisez un entremets et des petits gâteaux pour répondre aux attentes du client, le restaurant du musée.

Les réalisations :

- 1 entremets de 8 personnes de diamètre 20 cm et hauteur 4,5 cm
- 4 petits gâteaux identiques à l'entremets présentés à l'assiette (diamètre 6,5 cm et hauteur 4,5 cm)

Ces réalisations sont composées des préparations suivantes :

- Biscuit pain de Gènes chocolat parsemé de noisettes concassées
- Crème diplomate vanille
- Palet gélifié fruits rouges

La décoration

Pour l'entremets de 8 personnes sur le thème de l'illusion :

- Des éléments de décors sur le thème en chocolat de couverture (Chocolat de couverture noir, lait ou blanc)
- Un travail à la poche avec une crème Chantilly
- Des noisettes

Pour les desserts à l'assiette :

- Un petit gâteau individuel diamètre 6,5 cm et hauteur 4,5 cm
- Une quenelle ou boule de crème glacée vanille
- Un coulis de framboise
- Un glaçage blanc fourni par le centre d'examen
- Des noisettes
- Des éléments de décors selon le thème à base de pâte à cigarette
- Des éléments de décoration réalisés en chocolat de couverture.

La décoration est à l'initiative du candidat en rapport avec le thème, en tenant compte des matières premières mises à disposition par le centre d'examen.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE I

Fiche technique de fabrication de l'entremets

1) Biscuit pain de Gènes :

Pâte d'amandes 50 %	320 g	Chauffer la pâte d'amandes au micro-onde.
Œufs entiers	315 g	Détendre avec les œufs graduellement.
Beurre doux	100 g	Monter jusqu'à refroidissement.
Farine	60 g	Incorporer le beurre fondu.
Poudre à lever	4 g	Incorporer les poudres tamisées.
Poudre de cacao	30 g	Étaler sur la plaque 40 cm sur 60 cm.
Noisettes brutes concassées	150 g	Parsemer de noisettes brutes concassées
		Cuire à 180°C au four ventilé.

2) Crème diplomate vanille :

Lait entier	450 g	Réaliser une crème pâtissière.
Sucre semoule	124 g	Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Jaunes d'œufs	90 g	Incorporer la crème fouettée.
Poudre à crème (à flan)	38 g	
Vanille (gousse)	1/2	
Beurre doux	38 g	
Gélatine poudre (200B)	10 g	
Eau de réhydratation	60 g	
Crème liquide 35 % mg	500 g	

3) Palet gélifié fruits rouges :

Purée de framboise	375 g	Chauffer la pulpe et le sucre.
Sucre semoule	50 g	Incorporer la gélatine préalablement réhydratée.
Gélatine poudre (200B)	8 g	Couler des inserts.
Eau d'hydratation	45 g	

4) Chantilly:

Crème liquide à 35 % mg	200 g	Monter l'ensemble à la consistance souhaitée.
Sucre	20 g	
Vanille liquide	2 g	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Coulis de framboise :

Purée de framboise	100 g	Réaliser le coulis. (sirop fourni par le centre)
Sirop à 16°Brix	100 g	

Pâte à cigarette :

Beurre	70 g	Faire un beurre pommade.
Sucre glace	70 g	Crémer avec le sucre.
Blancs d'œufs	70 g	Ajouter les blancs et la farine.
Farine	70 g	Lisser et utiliser.

ANNEXE II

Fiche technique de fabrication de glacerie

Crème glacée vanille :

Lait entier	250 g	Réaliser un mix de crème glacée vanille. Pasteuriser à 85°C à cœur. Mixer Refroidir rapidement à cœur à 4°C. La crème glacée sera turbinée par le centre.
Poudre de lait	15 g	
Crème liquide 30 % mg	95 g	
Jaunes d'œufs	10 g	
Sucre	65 g	
Glucose atomisé	20 g	
Vanille gousse	½	
Stabilisateur	1,5 g	

ANNEXE : III

Montage de l'entremets et des petits gâteaux :

