

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 2023

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

Le sujet se compose de 7 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 »

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 PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES	Code : 2306-MC3 PGCCS E1B -1	Session 2023	SUJET 1
ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Durée : 4h00	Coefficient : 8	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE :



www.levoyageanantes.fr/etapes/les-anneaux/

Le Voyage à Nantes

« Chaque été depuis 2012, l'événement "Le voyage à Nantes" met en scène la ville en fédérant une multitude de propositions culturelles.

Sa force : la diversité et la gratuité de la plupart de ses propositions ! Durant deux mois, l'art infuse partout dans la ville et tisse des connivences. Artistes, architectes, designers et jardiniers réaniment les 20 kilomètres du parcours. Les portes des lieux culturels s'ouvrent "en grand" pour accueillir un large public 7 jours sur 7. Une constellation d'artistes se déploie dans l'espace public qui devient un territoire de rencontres. Les œuvres surgissent au coin de la rue ! »

À l'occasion du lancement de la 11ème édition du Voyage à Nantes, il vous est demandé de réaliser un entremets et une déclinaison de 4 desserts individuels.

www.levoyageanantes.fr/le-voyage-a-nantes/

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			2306-MC3 PGCCS E1B -1
SUJET 1	SESSION 2023	ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Page 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISÉE

Vous réaliserez un entremets exotique de 20 cm Ø, hauteur 4,5 cm ainsi que 4 desserts individuels de 7 cm Ø, hauteur 4,5 cm montés à l'identique composés :

- d'une dacquoise coco ;
- d'un crémeux mangue ;
- de mangue caramélisée/flambée ;
- d'une mousse fromage blanc citron vert ;
- d'une pulvérisation au beurre de cacao ;
- d'un décor à base de fruits frais nappés.

- Flocage intégral au pistolet **obligatoire** sur l'entremets et les petits gâteaux.
(flocage blanc fourni par le centre d'examen) ;

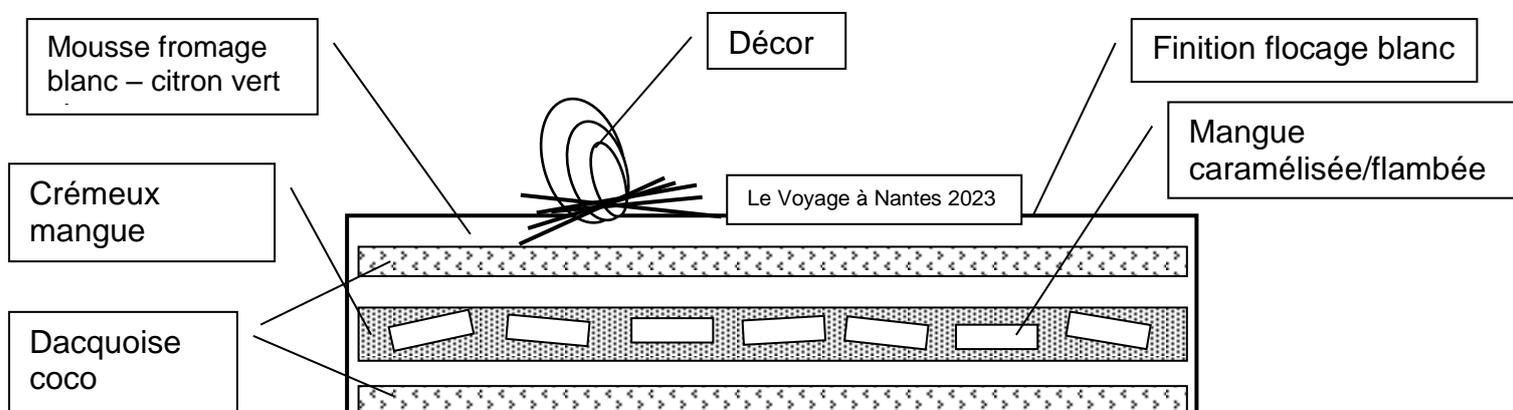
- Motifs et décors en chocolat de couverture **obligatoire** ;

- Inscription « **Le Voyage à Nantes 2023** » **obligatoire** ;

- La décoration sur le thème est laissée au libre choix de candidat ;

- Les quatre petits gâteaux serviront pour la présentation à l'assiette.

Montage à suivre pour l'entremets et les petits gâteaux :



MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			2306-MC3 PGCCS E1B -1
SUJET 1	SESSION 2023	ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Page 3 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème partie : DESSERT SUR ASSIETTE OU EN COUPE

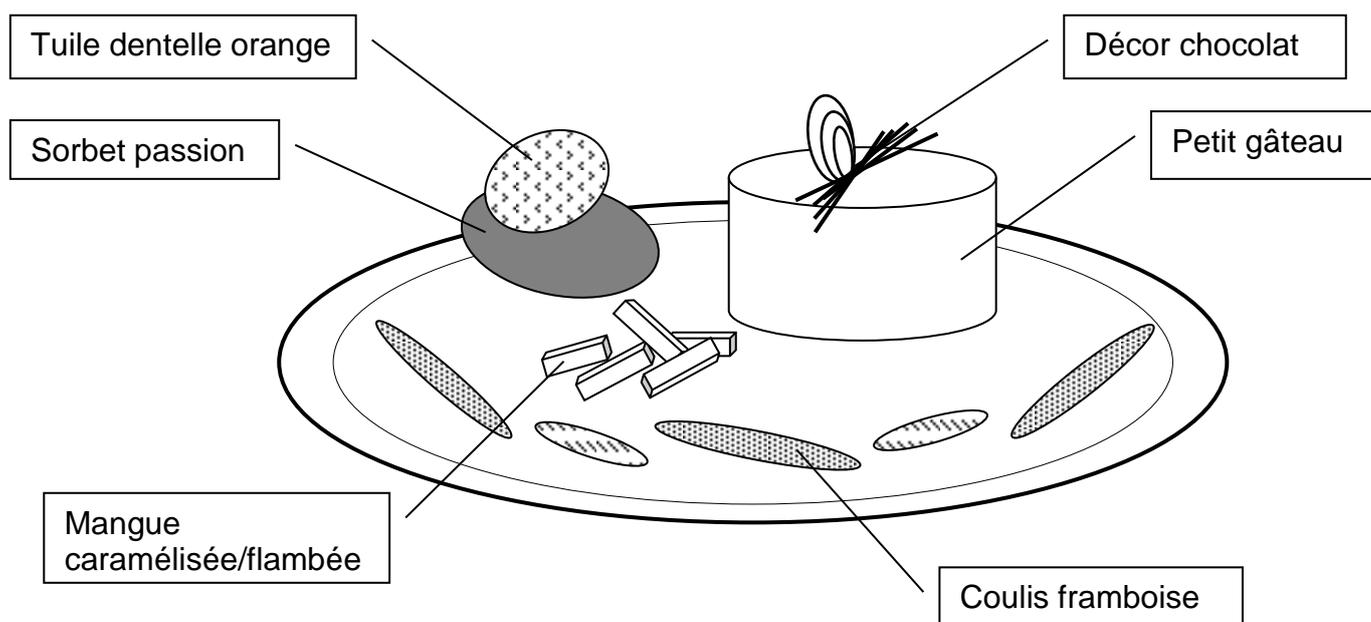
Vous réaliserez quatre desserts sur assiettes, composés de :

- d'un petit gâteau individuel ;
- d'une boule ou quenelle de sorbet fruits de la passion ;
- de tuiles dentelle orange ;
- de coulis framboise (fourni par le centre d'examen) ;
- de mangue caramélisée/flambée ;
- fruits frais à disposition.

- Dresser les quatre desserts de façon identique sur des assiettes rondes mises à disposition par le centre d'examen ;

- La décoration sur le thème est laissée au libre choix du candidat, mais la fabrication de motifs ou de décors en couverture chocolat est **obligatoire**.

Exemple de montage pour les desserts à l'assiette :



*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche technique ENTREMETS EXOTIQUE

Dacquoise noix de coco

Ingrédients	Quantité	Progression
- Blancs d'œufs	180 g	- Réaliser un appareil à Dacquoise ; - Dresser 2 disques de 18 cm de diamètre et 8 disques de 6 cm de diamètre ; - Cuisson 170°C, clé ouverte.
- Cassonade	90 g	
- Sucre glace	130 g	
- Poudre d'amandes	60 g	
- Noix de coco râpée	105 g	
- Fécule	30 g	

Crèmeux mangue

Ingrédients	Quantité	Progression
- Purée mangue	160 g	- Réaliser un crèmeux mangue ; - Ajouter la gélatine hydratée ; - Couler en cercle de 18 cm de diamètre et quatre inserts de 6 cm de diamètre ; - Disposer les mangues et surgeler.
- Sucre	65 g + 30 g	
- Beurre	68 g	
- Jaunes d'œufs	68 g	
- Œufs entiers	168 g	
- Sucre inverti	68 g	
- Gélatine (200 Bloom)	4 g	

Mangue caramélisée/flambée

Ingrédients	Quantité	Progression
- Mangue	1 pièce	- Caraméliser la mangue - Flamber avec le rhum. - Réserver une partie des mangues caramélisées pour le dressage des assiettes. - le reste à disposer sur le crèmeux exotique.
- Beurre	30 g	
- Sucre	80 g	
- Rhum blanc	30 g	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mousse fromage blanc citron vert

Ingrédients	Quantité	Progression
- Sirop à 1.2624 d (fourni par le centre d'examen)	95 g	- Réaliser une pâte à bombe au sirop. - Parfumer le fromage blanc avec le jus et le zeste de citron vert. - Incorporer la gélatine hydratée et fondue. - Ajouter la pâte à bombe. - Finir le mélange avec la crème fouettée. - Utiliser aussitôt.
- Jaunes d'œufs	60 g	
- Gélatine (200 Bloom)	9 g	
- Fromage blanc	300 g	
- Crème fouettée	330 g	
- Zeste de citron vert	1 pièce	
- Jus de citron vert	50 g	

Finition et décor

Ingrédients	Quantité	
- Pulvérisation chocolat blanc	150 g	- À disposition fondu en étuve.
- Chocolat (Ivoire, lacté, noir)	250 g	- 250 g de chocolat de couverture pour chaque couleur (fondu).
- Beurre de cacao fondu	en QS	- Beurre de cacao fondu en étuve à disposition - Colorants liposolubles à disposition.
- Citron vert	1	- Mise à disposition au moment venu.
- Carambole	1/2	
- Groseilles	20 g	
- Nappage neutre	100 g	- À disposition.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche technique DESSERTS SUR ASSIETTES

Sorbet fruits de la passion

Ingrédients	Quantité	Progression
- Eau	100 g	- Réaliser le sorbet suivant le guide de bonnes pratiques.
- Sucre inverti	4 g	
- Sucre	46 g	
- Glucose atomisé	25 g	
- Stabilisateur à sorbet	2 g	
- Pulpe passion	200 g	

Tuiles dentelle orange

Ingrédients	Quantité	Progression
- Beurre	13g	- Mettre le beurre en pommade et blanchir légèrement avec le sucre. - Ajouter les amandes hachées. - Ajouter le jus d'orange. - Finir le mélange avec la farine. - Dresser sur plaque graissée. - Cuire.
- Sucre	25 g	
- Amandes hachées	25 g	
- Jus d'orange	13 g	
- Farine	7 g	

Finition et décor

Ingrédients	Quantité	
- Décor chocolat et fruits		- Idem fiche technique entremets exotique.
- Coulis framboise	100 g	- Fourni par le centre d'examen.