

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 2024

**Epreuve : 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	2406-MC3 PGCCS E1B-1	Session 2024	SUJET 2
ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Durée : 4h00	Coefficient : 8	Page 1 / 7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**



Source : Yann Arthus Bertrand

---

*« LA JOURNEE MONDIALE DE L'EAU »*

---

Contexte professionnel :

À l'occasion de la 35<sup>ème</sup> journée mondiale de l'eau, journée de sensibilisation à une gestion durable des ressources en eau, le Mucem de Marseille (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) organise une fête sur le port de Marseille et vous sollicite pour un projet de décor d'entremets chocolat (carré de 20 x 20 cm, hauteur de 4,5 cm).

<b>MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES</b>			<b>2406-MC3 PGCCS E1B-1</b>
<b>SUJET 2</b>	<b>SESSION 2024</b>	<b>ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle</b>	<b>Page 2 / 7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1ère partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE

Vous devez réaliser un entremets chocolat carré 20 x 20 cm, hauteur 4,5 cm ainsi que 4 desserts individuels de 7 cm Ø, hauteur 4,5 cm montés à l'identique composés de :

- Un biscuit dacquoise noisette,
- Un croustillant praliné,
- Un crémeux vanille,
- Une mousse au chocolat noir sur pâte à bombe,
- Un glaçage miroir noir,
- Un décor chocolat (noir, lait ou ivoire).

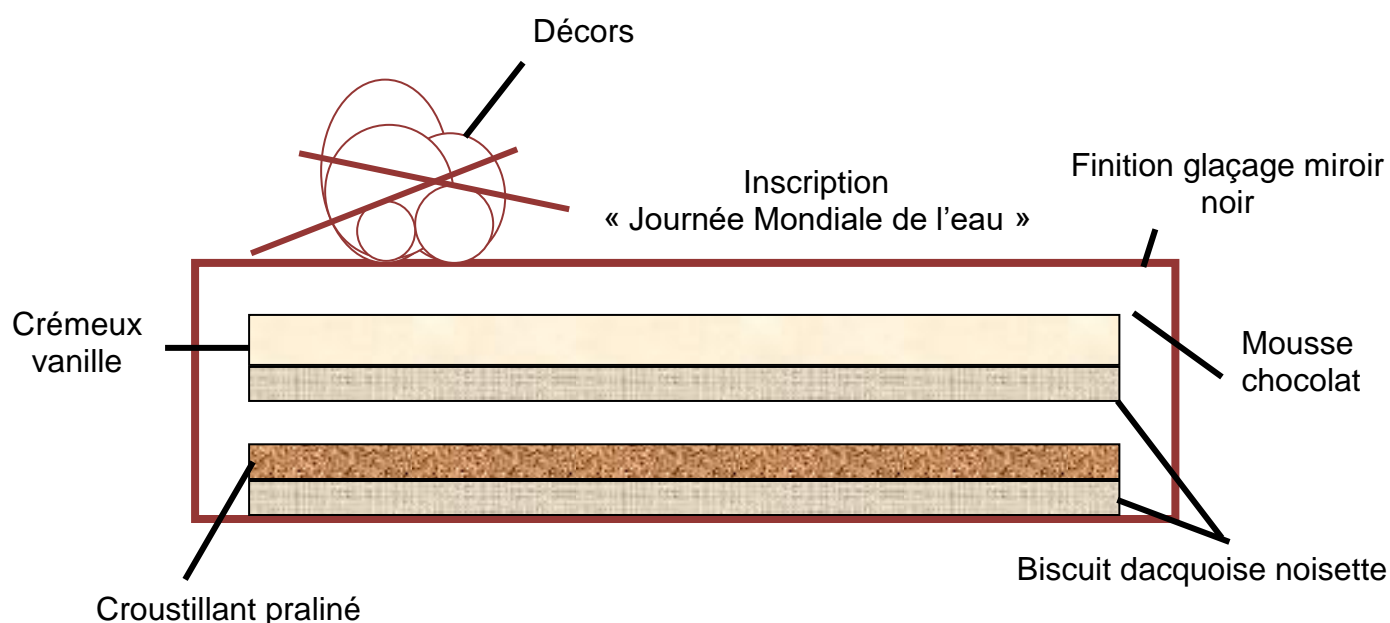
- Glaçage miroir intégral obligatoire sur l'entremets et les petits gâteaux,

- Motifs et décors en chocolat de couverture (au choix) obligatoire,

- Inscription au cornet « Journée Mondiale de l'Eau » obligatoire,

- Les quatre petits gâteaux serviront pour les desserts à l'assiette.

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



MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			2406-MC3 PGCCS E1B-1
SUJET 2	SESSION 2024	ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Page 3 / 7

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

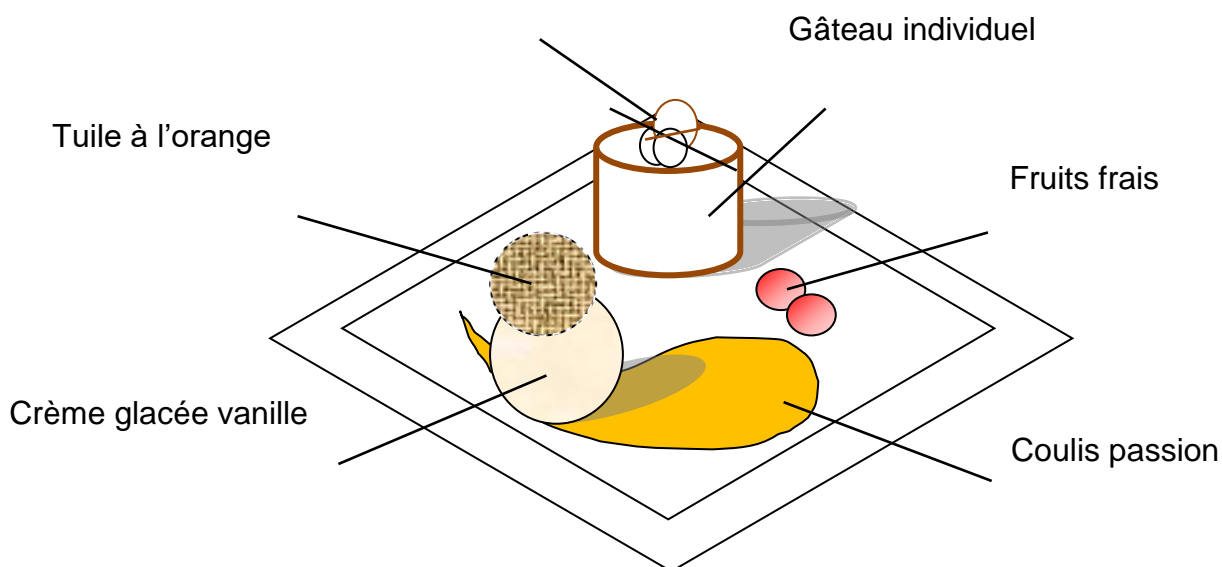
## 2ème partie : DESSERT SUR ASSIETTE OU EN COUPE

Vos quatre desserts sur assiette seront composés de :

- Un gâteau individuel glacé miroir noir
  - Un coulis de fruit de la passion (fourni par le centre d'examen),
  - Une boule ou quenelle de crème glacée vanille,
  - Une tuile à l'orange,
  - Fruits frais mis à disposition.
- Dresser les quatre desserts à l'identique sur des assiettes mises à disposition par le centre d'examen,
- La décoration est laissée au libre choix du candidat tout en respectant le thème, mais la fabrication de décors en couverture chocolat est **obligatoire**.

### Exemple de montage pour les desserts à l'assiette :

Glaçage miroir noir et décors chocolat



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Fiche technique ENTREMETS et PETITS GATEAUX

### Biscuit dacquoise noisette

Ingrédients	Quantité	Progression
Blancs d'œufs	250 g	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser votre appareil à dacquoise,</li><li>- Dresser 2 carrés de 18 x18 cm et 8 disques de 5 cm de diamètre,</li><li>- Cuire à +180 °C.</li></ul>
Sucre semoule	100 g	
Poudre de noisette	200 g	
Sucre glace	200 g	
Fécule	40 g	

### Croustillant praliné

Ingrédients	Quantité	Progression
Praliné	250 g	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser un croustillant praliné,</li><li>- Répartir sur les fonds de dacquoises.</li></ul>
Brisures de crêpes dentelles	100 g	
Couverture chocolat lactée	40 g	

### Crèmeux vanille

Ingrédients	Quantité	Progression
Lait	45 g	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser le crèmeux vanille,</li><li>- Couler 1 carré de 18 x 18 cm et 4 inserts de 5 cm de diamètre.</li></ul>
Crème 35 % MG	330 g	
Sucre semoule	60 g	
Jaunes d'œufs	90 g	
Vanille gousse	½	
Gélatine 200 Blooms	6 g	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Mousse au chocolat (appareil à bombe)

Ingrédients	Quantité	Progression
Sirop à 1.2624 d (fourni par le centre d'examen)	375 g	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réaliser une pâte à bombe au sirop,</li><li>- Incorporer la crème fouettée à la pâte à bombe,</li><li>- Ajouter la couverture noire à +50 °C.</li></ul>
Jaunes d'œufs	255 g	
Chocolat de couverture noire	300 g	
Crème fouettée	375 g	

### Glaçage chocolat

Ingrédients	Quantité	Progression
Sirop à 1.2624 d (fourni par le centre d'examen)	150 g	<ul style="list-style-type: none"><li>- Porter le sirop à ébullition avec la crème et le glucose,</li><li>- Verser sur la pâte à glacer et le chocolat de couverture,</li><li>- Tempérer et glacer.</li></ul>
Crème 35 % MG	190 g	
Glucose	60 g	
Pâte à glacer brune	375 g	
Chocolat de couverture noire	90 g	

### Finition et décor

Ingrédients	Quantité	
Chocolat de couverture noire	250 g	
Chocolat de couverture lactée	250 g	
Chocolat ivoire	250 g	
Beurre de cacao	QS	
Nappage neutre	100 g	
Framboises	20 g	
Fruits de la passion	2 unités	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Fiche technique DESSERTS SUR ASSIETTES

### Crème glacée vanille

Ingrédients	Quantité	Progression
Lait entier	250 g	- Réaliser la recette de la crème glacée suivant le guide de bonnes pratiques d'hygiène.
Crème 35 % MG	95 g	
Poudre de lait 0 % MG	15 g	
Jaunes d'œufs	10 g	
Sucre semoule	65 g	
Glucose atomisé DE40	20 g	
Vanille gousse	½	
Stabilisateur émulsifié	1,5 g	

### Tuiles dentelle orange

Ingrédients	Quantité	Progression
Beurre	13 g	- 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 et cuire.
Sucre semoule	25 g	
Amandes hachées	25 g	
Jus d'orange	13 g	
Farine	7 g	

### Finition et décor

Ingrédients	Quantité	
Décor chocolat réalisés par le candidat		
Framboises		
Coulis fruit de la passion	100 g	