

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

Épreuve E1 Partie pratique professionnelle 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 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 1
ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Durée : 4h00	Coefficient : 8	Page 1 / 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Source : www.istockphoto.com/fr/

La Fête du printemps

La situation professionnelle

La « fête du printemps », connue également sous le nom de nouvel an chinois, est une fête mondialement célébrée.

Le « Tsé Yang », restaurant gastronomique, souhaite marquer cet événement en proposant un dessert à l'assiette dédié au Nouvel An chinois.

À cette occasion, il fait appel à vous pour concevoir ce dessert à l'assiette.

Dans le respect du thème, réaliser un entremets de huit personnes (200 mm H 45 mm) ainsi que quatre desserts individuels (65 mm H 40) identiques à l'entremets, pour la présentation sur assiette.

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			2406-MC3 PGCCS E1B-1
SUJET 1	SESSION 2024	ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Page 2 / 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

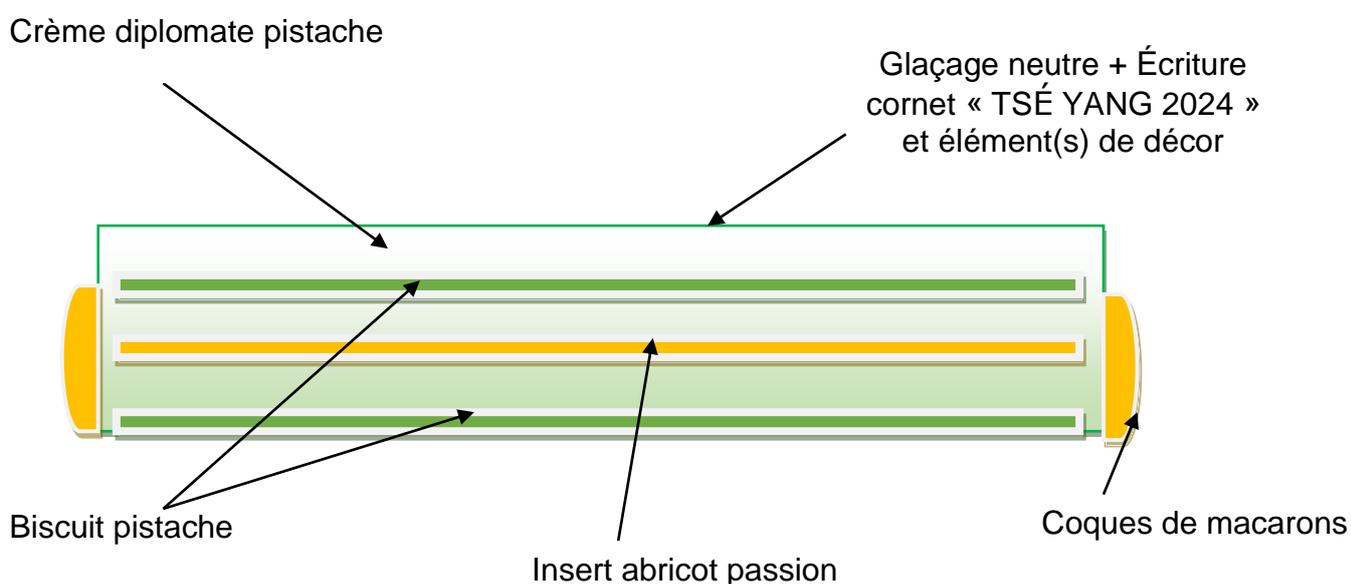
1ère partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE

Vous réaliserez un entremets pour huit personnes de 20 cm Ø, hauteur 4,5 cm ainsi que quatre desserts individuels présentés sur assiettes de 7 cm Ø, hauteur 4.5 cm, montés à l'identique, composés :

- D'un biscuit pistache.
- D'un insert abricot passion.
- D'une crème diplomate pistache.
- D'un glaçage neutre (fourni par le centre).
- D'un décor à base de chocolat (noir, lacté et/ou chocolat blanc).
- Le pourtour de l'entremets est agrémenté de coques de macarons.

- Motifs et décors en chocolat de couverture **obligatoire**.
- Inscription « Tsé Yang 2024 », **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			2406-MC3 PGCCS E1B-1
SUJET 1	SESSION 2024	ÉPREUVE : E1 Pratique Professionnelle	Page 3 / 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème partie : DESSERT SUR ASSIETTE OU EN COUPE

Vous réaliserez quatre desserts sur assiettes, composés de :

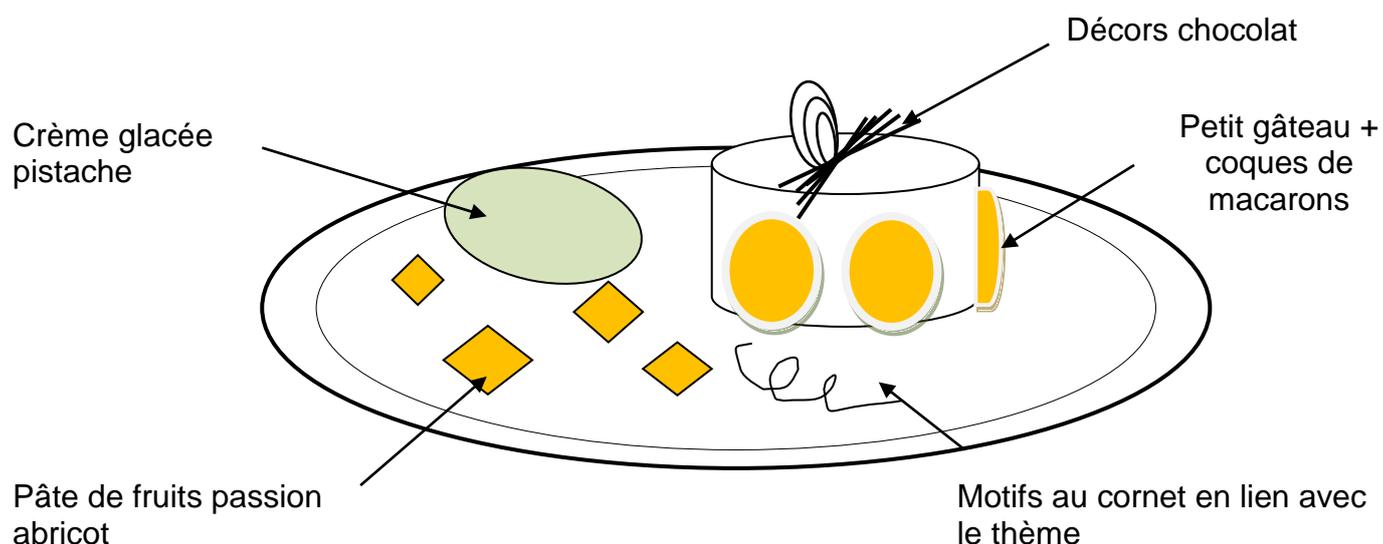
- D'un petit gâteau individuel.
- D'une boule ou quenelle de crème glacée pistache.
- Éléments de décors en chocolat.
- Un décor au cornet (libre).
- Pâte de fruits passion-abricot.

- Dresser les quatre desserts de façon identique sur des assiettes 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**.

- Le reste de pâte de fruits détaillée sera présenté sur carton or.

Exemple de montage pour les desserts à l'assiette :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Fiche technique ENTREMETS et PETITS GATEAUX

Biscuit pistache		
Ingrédients	Quantité	Progression
Sucre glace	100 g	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser le biscuit pistache de la même manière que le biscuit joconde.- Dresser deux disques de biscuit de 18cm et les disques pour les petits gâteaux.- Dresser le reste de biscuit pour les desserts à l'assiette.- Cuire au four à 180°C.- Réserver sur grille.
Œufs	135 g	
Jaunes d'œufs	20 g	
Poudre d'amandes	100 g	
Fécule	20 g	
Blancs d'œufs	80 g	
Sucre semoule	20 g	
Beurre fondu	70 g	
Pâte de pistache	35 g	

Insert abricot passion		
Ingrédients	Quantité	Progression
Purée abricot	155 g	<ul style="list-style-type: none">- Porter les pulpes, le sucre et la fécule à ébullition.- Mixer.- Ajouter la masse gélatine.- Couler un insert de 18cm et le reste pour les desserts à l'assiette.- Réserver au grand froid.
Purée passion	40 g	
Sucre	50 g	
Fécule	12 g	
Gélatine poudre 200 Bloom	4 g	
Eau	24 g	

Crème diplomate pistache		
Ingrédients	Quantité	Progression
Lait	375 g	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser une crème pâtissière.- Incorporer la masse gélatine- Monter la crème.- Aromatiser.- Effectuer le mélange.
Sucre	100 g	
Jaunes d'œufs	54 g	
Poudre à crème	30 g	
Gélatine poudre 200 Bloom	12 g	
Eau	72 g	
Amaretto	10 g	
Pâte de pistache	75 g	
Crème liquide 35 %	450 g	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Finition et décor

Ingrédients	Quantité	
Chocolat (noir, lacté et/ou blanc)	250 g	- 250 g de chocolat de couverture pour chaque couleur (fondu).
Colorant liposoluble	QS	- Rouge, jaune, bleu
Glaçage neutre	250 g	- À disposition.

Fiche technique DESSERTS SUR ASSIETTES

Crème glacée pistache

Ingrédients	Quantité	Progression
Crème liquide 35 %	85 g	- Réaliser le mix à glace en respectant le procédé de fabrication et les règles d'hygiène. - Maturer, mixer et turbiner. - Réserver au grand froid.
Lait	260 g	
Pâte de pistache	15 g	
Saccharose	70 g	
Glucose atomisé	20 g	
Jaunes d'œufs	40 g	
Stabilisateur combiné	1 g	

Macarons

Ingrédients	Quantité	Progression
Blancs d'œufs	60 g	- Réaliser la pâte à macarons. - Dresser sur feuille « Silpat ». - Cuisson 10 min à 150°C.
Crème de tartre	1 g	
Sucre	75 g	
Colorant	QS	
Poudre d'amandes	75 g	
Sucre glace	75 g	

Pâte de fruits abricot passion

Ingrédients	Quantité	Progression
Purée passion	185 g	- Réaliser la pâte de fruits. - Cuire à 106/107°C ou 72/73° Brix au réfractomètre. - Couler en cadre.
Purée abricot	65 g	
Sucre	250 g	
Glucose	75 g	
Pectine jaune	6 g	
Solution acide	3 g	