

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

GLACIER

PRATIQUE

19 678 - Réf. 1107

Domaine professionnel

Septembre 2019

Epreuve 3/4

L'épreuve comporte 7 références

Sujets	1101 et 1102
Supports	1103 à 1105
Mercuriale	1106
Exemplaire pratique à conserver	1107

EXEMPLAIRE CANDIDAT

## THEME

Thème du buffet : « **LE SALON INTERNATIONAL DE L'AERONAUTIQUE ET DE L'ESPACE** » (Bourget - Paris).

## SUJET

*Ce buffet comprend :*

- 1 Une sculpture de dimensions libres, à partir d'un bloc de 0,50 x 0,50 x 0,25 m, en rapport avec le thème.  
A votre disposition (*si nécessaire*) : 1/3 de bloc supplémentaire de 0,33 x 0,50 x 0,25 m afin de réaliser le/les support(s) pour les bâtonnets glacés.
- 2 Deux vacherins glacés de 8 parts chacun identiques.
  - **Parfum** : Crème glacée chocolat au lait et cacahuètes caramélisées en inclusion, sorbet framboise plein fruit.
  - **Finition** : libre (*en relation avec le thème*).
  - **Meringue** : libre.
  - **Dégustation** : prévoir  $\frac{1}{4}$  du vacherin.
- 3 Deux bûches glacées « modernes » identiques de 8 parts chacune.
  - **Forme** : libre.
  - **Parfum** : fruits et chocolat noir.
  - **Finition** : libre (*en relation avec le thème*).
  - **Support** : croustillant
  - **Dégustation** : prévoir 3 tranches.
- 4 Un assortiment de 12 petits gâteaux glacés (*façon sandwich*), de votre conception, déclinés en 3 sortes (130 g pièce maximum).
  - **Parfum** : libre, autre que ceux des bûches glacées et des vacherins.
  - **Intérieur** : libre et comprenant un appareil à nougat glacé obligatoire dans chaque petit gâteau.
  - **Forme** : façon sandwich.
  - **Support** : libre.
  - **Dégustation** : prévoir 1 de chaque.

5 12 bâtonnets glacés identiques (110 à 120 g pièce), composés de 2 parfums et un croustillant.

**Nota :** Vous pouvez, si vous le souhaitez, utiliser les productions déjà réalisées.

– **Dégustation :** prévoir 2 bâtonnets.

6 300 g de petits fours secs et 300 g de petits fours moelleux.

– **Dégustation :** prévoir 3 petits fours de chaque prélevés dans la commande.

7 4 coupes glacées identiques.

– **Parfum :** avec trois de vos productions déjà réalisées.

– **Finition :** libre.

– **Dégustation :** prévoir 1 coupe.

8 Un socle de 2,5 kg (poids total fini).

– **Composition :** en nougatine (70 %) et sucre d'art (30 %).

– **Décor :** en relation avec le thème afin de présenter 20 petits fours secs et moelleux.

**Nota :** Usage isomalt autorisé uniquement pour les collages.

**Nota :**

- Vous devez vous renseigner auprès de votre centre d'examen pour toute matière première spécifique qui ne figure pas sur la mercuriale.
- L'apport de tout décor et de toute fabrication préalables ou réalisés en dehors du centre d'examen, est interdit.
- Vous pouvez apporter votre petit matériel personnel (trancheuse fournie par le centre).

Liste des ingrédients fournis par votre centre d'examen.

Ingrédients	Quantité
Glace hydrique	1 pain
Amandes hachées	1 000 g
Œufs	25
Jaunes d'œufs	1 l
Blancs d'œufs	1,5 l
Lait entier U.H.T.	6 l
Crème liquide à 35 % MG	3 l
Beurre	500 g
Sucre semoule	6 kg
Sucre glace	1 000 g
Amandes effilées	1 000 g
Poudre d'amandes	500 g
Couverture chocolat	1 000 g
Couverture ivoire	1 000 g
Couverture lactée	1 000 g
Pâte de cacao	QS
Poudre de cacao	QS
Glucose atomisé	1 000 g
Sucre inverti	500 g
Sirop de glucose	1 000 g
Poudre de lait à 0 % de MG	500 g
Farine + levure chimique	1 000 g + QS
Stabilisateur / Émulsifiant	QS
Pâte d'amandes 50 %	500 g
Beurre de cacao	150 g
Pailleté feuilletine	QS
Gélatine/pectine NH	QS
Nappage blond	250 g
Vanille gousse et liquide	QS
Cacahuètes grillée à sec	300 g
Pistaches entières	250 g
Fruits confits entiers	300 g
Purée de framboises	1 000 g
Lait concentré	200 g
Kirsch pur, Cointreau, Grand-Marnier	QS
Huile pépin de raisin	200 g
Graines de sésame	100 g
Miel	300 g

**Pour les ingrédients qui ne figurent pas dans cette liste :** Vous devrez en passer la commande auprès de votre centre d'examen.