

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

## GLACIER

PRATIQUE – Durée : 17 heures

18 678 - Réf. 1301'

Domaine professionnel

Septembre 2018

Epreuve 3/4

L'épreuve comporte 2 références

Sujet	1301
Exemplaire candidat	1301'

EXEMPLAIRE CANDIDAT

### THEME

Thème du buffet : « L'OCEANOPOLIS de Brest ».

### 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 petits fours glacés.
- 2 2 cassates identiques (6 personnes) et 2 individuels.
  - **Chemisage** : glace ou sorbet au choix.
  - **Intérieur** : cassate.
  - **Décor** : velours chocolat ou glaçage et pâte à cornet.
  - **Forme** : libre.
  - **Dégustation** : prévoir les 2 individuels.
- 3 2 entremets identiques (6 personnes) et 2 individuels.
  - **Chemisage** : crème glacée pistache.
  - **Intérieur** : sorbet griotte et un coulis ou crémeux.
  - **Fond** : biscuit libre.
  - **Décors** : glaçage et chocolat.
  - **Forme** : libre.
  - **Dégustation** : prévoir les 2 individuels.
- 4 Un assortiment de 90 petits fours glacés, de votre conception déclinés en 3 sortes (30 g pièce au maximum).
  - **Parfums** : libre.
  - **Forme** : libre.
  - **Support** : libre.
  - **Dégustation** : prévoir 3 petits fours de chaque prélevés dans la commande.

VOIR AU VERSO

- 5 2 tartes glacées « modernes » identiques de 8 parts chacune.
- **Forme** : libre.
  - **Parfum** : fruits et chocolat.
  - **Finition** : en relation avec le thème.
  - **Support** : croustillant.
  - **Dégustation** : prévoir  $\frac{1}{4}$  de tarte.
- 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*).

**Denrées et matériels nécessaires par candidat**

Ingrédients	Quantité
Glace hydrique	1 pain
Amandes hachées	1 000 g
Œufs	25
Jaunes d'œufs	1 l
Blancs d'œufs	1 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	300 g
Sirop de glucose	1 000 g
Poudre de lait à 0 % de MG	400 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
Pâte de pistache pure	200 g
Pistaches entières	500 g
Fruits confits entiers	300 g
Purée de griottes	1 000 g
Lait concentré	200 g
Kirsch pur	QS