

**Examen du Certificat de Formation des Jeunes Adolescents**  
**SESSION 2017**  
**Module professionnel : APTOUR 1**

**ECLAIRS AU CHOCOLAT**



**DUREE DE L'EPREUVE pratique et écrite :** 3 heures 30 minutes

**SUJET :** Réaliser des éclairs au chocolat  
 Vous trouverez ci-dessous les ingrédients et le matériel mis à votre disposition, accompagnés d'une fiche de réalisation pour 8 personnes.

Ingrédients	Matériel
<u>Pâte à choux pour 8 personnes:</u>	2 calottes
Eau 250ml	2 russes (casseroles)
Sel fin 1 pincée	1 spatule en bois
Sucre 10g	1 spatule en inox
Beurre 80g	1 fouet à sauce
Farine 150g	1 verre mesureur
Œufs 4 pce	1 balance
<u>Dorure :</u>	1 plaque à débarrasser
Œufs 1	1 poche à douille
<u>Glaçage :</u>	1 douille ronde
Chocolat noir 70% 100g	1 maryse
Sucre glace 50g	1 corne
Beurre 30g	1 tamis
<u>Crème pâtissière :</u>	1 couteau d'office
Lait 750 ml	1 plaque à pâtisserie
Oeufs 6 pce	1 grille à pâtisserie
Sucre 150g	Du papier sulfurisé
Chocolat à 70% 300g	1 papier dentelle
Farine 100g	1 pinceau
	1 fourchette

## FICHE DE REALISATION

Nom et prénom du candidat : .....

Note.... / 20 pts

ETAPES DE REALISATION	Temps	Points
<b>1. <u>Mettre en place le poste de travail</u></b> Préparer les denrées, le matériel de préparation, de cuisson et de dressage.	15mn	2
<b>2. <u>Réaliser la crème pâtissière</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre le lait et le chocolat dans une russe. Faire fondre le chocolat et porter à ébullition.</li> <li>• <u>Clarifier</u> les œufs.</li> <li>• <u>Blanchir</u> les jaunes d'œufs avec le sucre, incorporer la farine tamisée puis bien mélanger le tout.</li> <li>• Verser le lait bouilli sur le mélange en remuant à l'aide d'un fouet à sauce.</li> <li>• Mettre l'<u>appareil</u> dans la casserole et cuire la crème pâtissière quelques minutes, sans cesser de remuer.</li> <li>• Débarrasser la crème pâtissière dans une plaque à débarrasser et la filmer au contact.</li> <li>• Réserver au frais</li> </ul>	20mn	5
<b>3. <u>Réaliser la pâte à choux</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans une petite russe, mettre l'eau, le sel et faire fondre le beurre. Vérifier que le beurre et l'eau soient bien mélangés.</li> <li>• Porter à ébullition.</li> <li>• Hors du feu, incorporer en une seule fois la farine <u>tamisée</u> et mélanger à l'aide d'une spatule en bois-</li> <li>• Mettre la <u>détrempe</u> sur le feu quelques secondes et la remuer pour la dessécher jusqu'à ce qu'elle ne colle plus sur le fond de la russe.</li> <li>• Débarrasser la détrempe dans une calotte et continuer à mélanger pour la refroidir, ensuite, incorporer les œufs 1 par 1, puis vérifier la consistance de la pâte.</li> </ul>	15mn	3
<b>4. <u>Confectionner les éclairs</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnir la poche à douille de pâte à l'aide d'une <u>corne</u> ou d'une maryse.</li> <li>• Fermer la poche avec les 2 mains, <u>vriller</u> (tordre) le haut de la poche.</li> <li>• Coucher la pâte en bâtonnets de 10cm sur une plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé.</li> <li>• Rayer le dessus des éclairs avec le dos d'une fourchette.</li> <li>• Dorer le dessus des éclairs avec un œuf battu.</li> <li>• Enfourner les éclairs à 200 degrés pendant 30 à 35 minutes.</li> <li>• Débarrasser les éclairs en fin de cuisson.</li> </ul>	20mn	5
<b>5. <u>Garnir les éclairs</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inciser les éclairs sur le côté et les garnir de crème pâtissière au chocolat avec la poche à douille.</li> </ul>	20mn	1,5
<b>6. <u>Glaçage</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire fondre au bain marie le beurre avec le chocolat et rajouter à la fin le sucre glace.</li> <li>• Tremper le dessus des éclairs dans le fondant.</li> <li>• Supprimer l'excédent du fondant avec une spatule en inox et poser les éclairs sur une grille à pâtisserie.</li> </ul>	10mn	1,5
<b>7. <u>Dressage</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer les éclairs sur un plat de service recouvert d'un papier dentelle.</li> </ul>	10mn	1
<b>8. <u>Nettoyage</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer le plan de travail, le matériel et la cuisine</li> <li>• Ranger la cuisine et le matériel</li> </ul>	10mn	1

EPREUVE ECRITE

Durée 30 minutes

Nom et prénom du candidat : ..... Note .../10 pts

1 : Complétez le tableau ci-dessous : la crème anglaise .../2 pts

Sur la base d'une recette pour 8 personnes, calculer les quantités pour 12 personnes

<u>Ingrédients</u>	<u>8 personnes</u>	<u>12 personnes</u>	<u>Effectue tes calculs si tu le souhaites</u>
Lait	0,5 litre		
Œufs	4		
Sucre	0,125 kg		
Vanille	½ gousse		

2 : Répondez par oui ou par non .../3 pts

Peut-on se servir d'un couteau comme ouvre-boîte ? \_\_\_\_\_

Peut-on travailler avec des chaussures de sport ? \_\_\_\_\_

Peut-on utiliser les accessoires livrés avec les appareils ? \_\_\_\_\_

Peut-on porter de lourdes charges seul ? \_\_\_\_\_

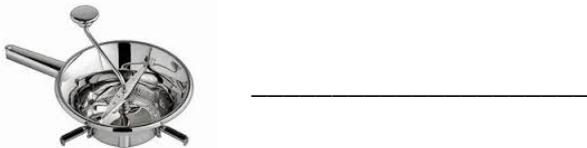
Doit-on débrancher les appareils électriques avant de les nettoyer ? \_\_\_\_\_

Peut-on utiliser l'eau de javel pour le nettoyage en cuisine? \_\_\_\_\_

3 : Nommez les ustensiles et associez les à une fonction .../5 pts



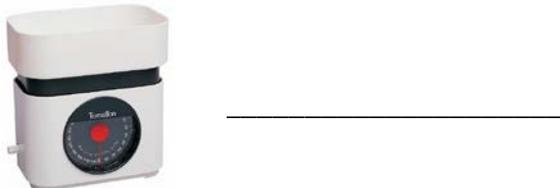
Homogénéiser une sauce



Réaliser les différents taillages



Peser les aliments



Réduire en purée les légumes et les fruits



Eliminer l'eau des pâtes et des légumes

## CORRECTION EPREUVE PRATIQUE

Nom et prénom du candidat : .....

CRITERES D'EVALUATION	Temps	Barème
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (en général)	5 min	.../1 pt
Préparer et organiser son poste de travail <i>- Denrées - Matériels</i>	10 min	.../1 pt
Réaliser une pâte à choux <i>- Suivre les étapes de la réalisation</i> <i>- Respecter les quantités : peser et mesurer</i> <i>- Respecter la propreté du travail</i> <i>- Respecter le temps (cuisson et réalisation)</i>	15 min	.../3 pts
Confection des éclairs et cuisson <i>- Appliquer les connaissances techniques</i> <i>- Respecter les gestes techniques</i> <i>- Respecter la propreté du travail et du matériel</i> <i>- Respecter le temps de cuisson</i>	20 min	.../5 pts
Confection de la crème pâtissière <i>- Respecter les étapes de la réalisation</i> <i>- Respecter les consignes</i> <i>- Respecter les gestes techniques</i> <i>- Respecter la propreté du travail et du matériel</i> <i>- Respecter le temps de cuisson</i>	20 min	.../5 pts
Garnir les éclairs <i>- Remplissage et utilisation de la poche à douille</i>	20 min	.../1.5 pt
Glacer les éclairs <i>- Consistance du fondant</i>	10 min	.../1.5 pt
Dressage <i>- Disposition</i> <i>- Présentation</i>	10 min	.../1 pt
Nettoyage <i>- Plan de travail</i> <i>- Matériels</i> <i>- Cuisine</i>	10 min	.../1 pt

**TOTAL**.....  
**/20 pts**

Examen du Certificat de Formation des Jeunes Adolescents

SESSION 2017

Module professionnel : APTOUR 1

Prénom : .....

Nom : .....

Note épreuve pratique sur 20 : .....

Note épreuve pratique sur 10 : .....

Note Totale sur 30 : ..... → Calcul à effectuer pour obtenir la note TOTALE sur 20  
→ 20 multiplié par la note totale obtenue, le tout divisé par 30

NOTE TOTALE SUR 20 : .....

**CORRIGE DE L'EPREUVE ECRITE**

Nom et prénom du candidat : .....

.... /10 pts

**1 : Complétez le tableau ci-dessous : la crème anglaise**

Sur la base d'une recette pour 8 personnes, calculer les quantités pour 12 personnes

<u>Ingrédients</u>	<u>8 personnes</u>	<u>12 personnes</u>
Lait	0,5 litre	<b>0,750 litre</b>
Œufs	4	<b>6</b>
Sucre	0,125 kg	<b>0,187 kg</b>
Vanille	½ gousse	<b>¾ gousse</b>

**2 : Répondez par oui ou par non**

- Peut-on se servir d'un couteau comme ouvre-boîte ? **NON**
- Peut-on travailler avec des chaussures de sport ? **NON**
- Peut-on utiliser les accessoires livrés avec les appareils ? **OUI**
- Peut-on porter de lourdes charges seul ? **NON**
- Doit-on débrancher les appareils électriques avant de les nettoyer ? **OUI**
- Peut-on utiliser l'eau de javel pour le nettoyage en cuisine ? **NON**

**3 : Nommez les ustensiles et associez les à une fonction**



**Une passoire**

**Un moulin à légumes**

**Un fouet**

**Une balance**

**Une mandoline**

