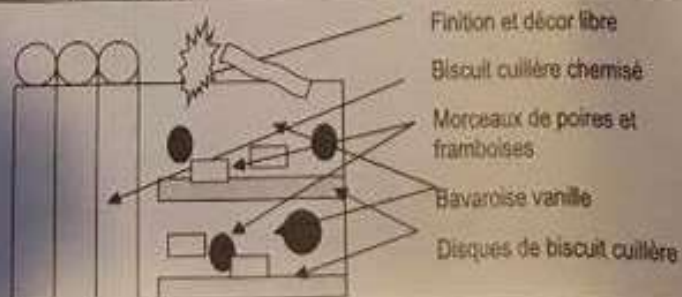


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS

Charlotte Cardinal sur le thème « Le Salon de l'Automobile » (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 100 g Farine T55 100 g Vanille liquide 10 g Sucre glace 30 g		RÉALISER : le biscuit cuillère COUCHER : à la poche (une cartoucière et deux disques de diamètre 18 cm) CUIRE RÉSERVER : sur grille
Bavaroise vanille Lait 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine (200 Bloom) 6 g Vanille gousse ½ Crème fouettée 250 g		RÉALISER : la crème bavaroise vanille Mettre au froid A 20°C incorporer la crème fouettée PUNCHER : le biscuit
Sirop à 60° Brix Sirop (fourni) 150 g Alcool de poire 10 g		MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit et en mettant 2 fonds de biscuit à l'intérieur et en disposant des morceaux de poires et des framboises à l'intérieur
Garniture Poire au sirop 300 g Framboise surgelée 100 g		FINITION & DÉCOR : libre sur le thème du : « salon de l'automobile »
Finition décor Glaçage neutre 150 g Sucre glace 50 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noir) 250 g Pâte d'amande décor 100 g Colorant divers 5 g Amande effilée 100 g		A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).

Croquis



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 2

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 - Fabrication de pâtisseries

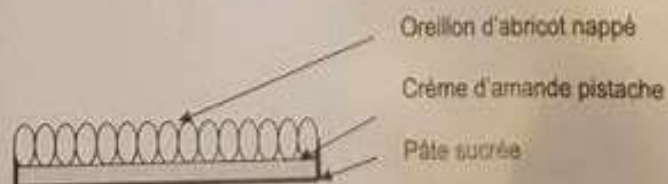
Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte abricots amande pistache (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine T55 Beurre Sucre glace Œuf entier Sel</p>	<p>200 g 100 g 80 g 40 g 2 g</p>	<p>RÉALISER : la pâte sucrée</p> <p>RÉSERVER : au froid</p> <p>ABAISSE :</p> <p>FONCER : un cercle de 22 cm de diamètre</p>
<p><u>Crème d'amandes</u> Beurre Sucre glace Œuf entier Poudre d'amande Poudre à crème Pâte de Pistache Rhum</p>	<p>60 g 60 g 60 g 60 g 10 g 20 g 10 g</p>	<p>RÉALISER : la crème d'amande pistache</p> <p>GARNIR : le fond de crème d'amande pistache</p> <p>GARNIR : d'abricots</p> <p>CUIRE : au four</p>
<p><u>Garniture</u> Oreillon d'abricot</p>	<p>400 g</p>	<p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>FINITION : abricoter au nappage blond</p>
<p><u>Finition décor</u> Nappage blond Pistache émondée</p>	<p>150 g 20 g</p>	

Croquis



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 2

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

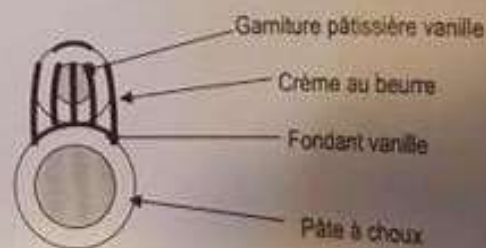
Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

12 religieuses à la vanille et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte à choux</p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p>Crème pâtissière</p> <p>Lait 750 g Sucre 150 g Œuf entier 120 g Poudre à crème 70 g Beurre 75 g Vanille gousse ½ P</p> <p>Montage et finition</p> <p>Fondant blanc 500 g Vanille extrait 10 g Sirop à 60°Brix (fourni) 50 g Crème au beurre (fournie) 150 g Sucre grains 150 g</p>	<p>RÉALISER : la pâte à choux</p> <p>COUCHER : les choux (de deux tailles différentes) pour les religieuses et les chouquettes avec le reste de pâte</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>RÉALISER : la crème pâtissière</p> <p>GARNIR : les choux</p> <p>GLACER : au fondant</p> <p>DÉCORER : avec la crème au beurre les religieuses (avec poche et douille cannulée)</p>

Croquis religieuse



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier


SUJET 2

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe Farine gruau 500 g Sel 10 g Sucre semoule 60 g Margarine brioche (détrempe) 50 g Levure biologique 25 g Eau (environ) 250 g</p> <p>Tourage Margarine de tourage 300 g</p> <p>Dorure Œuf 100 g</p>	<p>500 g 10 g 60 g 50 g 25 g 250 g 300 g 100 g</p>	<p>RÉALISER : la détrempe</p> <p>BEURRER, TOURER</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>DÉTAILLER : 16 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRÊTER : à l'étuve ou en cellule de fermentation</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>
<p>Croquis</p>  <p style="text-align: right;">Pâte levée feuilletée</p>		

Session 2016

Code : 500.22.136

Page : 7 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 2

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Durée : 7 heures

Coefficient : 11