

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°1

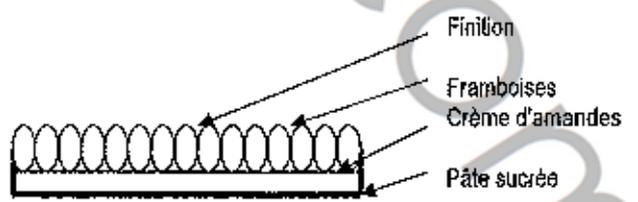
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Bavarois aux poires sur le thème du «Printemps» (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u>		
Blanc d'œuf	120 g	<u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature
Sucre	100 g	
Jaune d'œuf	80 g	<u>DRESSER</u> : 1 bande (cartouchière) et 1 disque
Farine	100 g	
<u>Bavaroise Nature :</u>		<u>CUIRE</u> :
Lait	250 g	<u>PUNCHER</u> :
Jaune d'œuf	60 g	<u>CHEMISER</u> : le cercle avec le biscuit
Sucre	50 g	
Gélatine feuille (200 bloom)	6 g	<u>REALISER</u> : la crème bavaroise
Crème fouettée	250 g	
Garniture : poires (conservé)	200 g	
<u>Punch Poires :</u>		
Sirop à 60° Brix	200 g	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
Alcool de poires	20 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur
<u>Finition et Décor :</u>		
Nappage blond	200 g	<u>FINITION & DÉCOR</u> :
Chocolat de couverture noir, lactée et ivoire	250 g	libres sur le thème : « le printemps»
Poires (conservé)	250 g	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor simple à base de sucre ou décor chocolat, ou décor à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet
Pâte d'amande (33%)	QS	
Colorants divers	QS	
Sucre semoule, sucre glace, blanc d'œuf, vinaigre blanc, glucose	QS	
Amandes effilées ou hachées	QS	
Beurre de cacao	QS	
Croquis		Finition et décor libres Biscuit cuillère Morceaux de poires Bavaroise Disque de biscuit cuillère

Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux framboises (6 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 40 g Sel 2 g		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
<u>Crème d'amandes :</u> Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amandes 75 g Œuf entier 75 g Farine 10 g Parfum (facultatif) : Eau de vie de framboise QS		<u>REALISER</u> : la crème d'amandes <u>GARNIR</u> : le fonds de crème d'amandes <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille <u>GARNIR</u> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) ou de framboises surgelées (finition : abricoter au nappage blond).
<u>Garniture :</u> Framboise (barquette de 125g) 375 g		
<u>Finition :</u> Nappage rouge ou sucre glace QS		
Croquis		 <p>The diagram shows a cross-section of the tart with four distinct layers. From bottom to top, they are: a thick base of 'Pâte sucrée' (sweetened dough), a layer of 'Crème d'amandes' (almond cream), a layer of 'Framboises' (raspberries), and a thin top layer of 'Finition' (icing or glaze). Arrows point from the text labels to the corresponding layers in the drawing.</p>

Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP		Durée : 7 heures
SPECIALITE : PATISSIER		Coefficient : 11
Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		SUJET N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs café, le reste en chouquettes

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u> Eau 250 g ou Lait 250 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Œuf entier 200 à 250 g Sucre 8 g		<u>REALISER :</u> la pâte à choux <u>COUCHER :</u> les 12 éclairs et le reste de la pâte en chouquettes <u>CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
<u>Crème pâtissière :</u> Lait 1 Litre Sucre 200 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS		<u>REALISER :</u> la crème pâtissière <u>PARFUMER :</u> <u>GARNIR :</u> les éclairs <u>GLACER :</u>
<u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Extrait de café QS Colorant jaune QS Sucre en grains 100 g		
		<u>Croquis éclair</u>
		<p>Crème pâtissière café</p> <p>Fondant café</p> <p>Pâte à choux</p>

Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

9 croissants et 9 pains au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)	Progression :	
<p><u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Beurre 50 g Levure biologique 25 g Eau 130 g Lait 130 g</p> <p><u>Tourage :</u> Beurre de tourage 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Bâtonnets chocolat 16 pièces</p>	<p><u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER :</u> à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE :</u> la pâte</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>BEURRER :</u></p> <p><u>TOURER :</u></p> <p><u>ABAISSER :</u> au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER :</u> 9 croissants, 9 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER :</u></p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER :</u></p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p>	
Croquis		