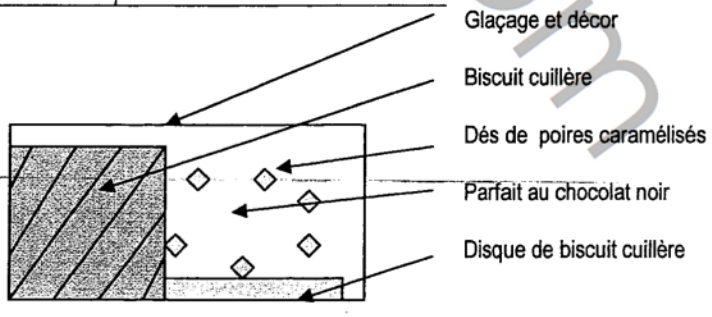
PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets chocolat poire (8 personnes)
Anniversaire Alexis 4 ans

Recette *(à titre indicatif)*		Progression
Biscuit cuillère nature :		
Blanc d'oeuf	120 g	REALISER : le biscuit cuillère nature
Sucre	100 g	
Jaune d'oeuf	80 g	COUCHER : une bande (saupoudrée de cacao poudre) et un disque pour le fond d'entremets (20 cm diamètre)
Farine	100 g	
Mousse au chocolat :		
Jaune d'oeuf	100 g	CUIRE :
Sirop à 60° Brix (fourni par le centre)	150 g	COUPER LES POIRES EN DES : les faire sauter et caraméliser avec le beurre et le sucre (réserver au froid)
Couverture fondante 70 %	300 g	
Crème fouettée	300 g	REALISER : l'appareil à bombe
Garniture :		
Poire (conserve)	200 g	MONTER : la crème fouettée
Beurre	30 g	
Sucre	QS	REALISER : la mousse au chocolat
Punch Poire :		
Sirop à 60° Brix (fourni par le centre)	QS	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ∅ 22 cm) Mettre une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle. Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires caramélisés à l'intérieur (passer au surgélateur puis réserver au froid)
Sirop des poires	QS	
Finition et Décor :		
Minis poire (conserve)	2 p.	
Pâte d'amandes (22 %)	80 g	
Pâte d'amandes (33 %)	100 g	
Cacao poudre	QS	
Pâte cacao décor	QS	FINITION & DÉCOR : Glacer, décercler et décorer l'entremets
Glaçage noir	300 g	
Nappage blond	QS	

Croquis



Patissier-libre.com

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP **SPECIALITE : PATISSIER** **Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES**			**Durée : 7 heures** **Coefficient : 11** **SUJET N° 3**

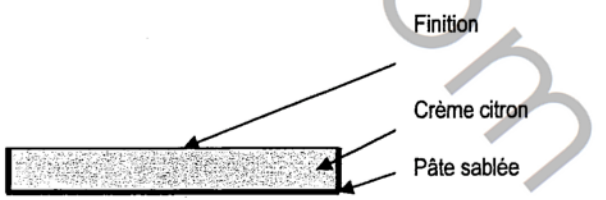
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte citron (8 personnes)

Recettes *(à titre indicatif)*		Progression :
Pâte sablée :		REALISER : la pâte sablée
Farine	250 g	
Beurre	150 g	RESERVER : au froid
Sucre glace	125 g	
Œuf entier	50 g	ABAISSER :
Sel	5 g	
		FONCER : un cercle de ∅ 22 cm
Crème Citron :		
Jus de citron (Pulco)	150 g	REALISER : **la crème citron**
Beurre	100 g	
Sucre	150 g	Chauffer le jus et le beurre en morceaux
Œuf entier	180 g	Blanchir les œufs et le sucre et ajouter la poudre à crème
Poudre à crème	10 g	Cuire comme une pâtissière
		Filmer et réserver au froid
Finition et Décor :		CUIRE : à blanc
Nappage blond	QS	
Pâte cacao décor	QS	RESERVER : sur grille
Pâte d'amandes (22 %)	80 g	
Pâte d'amandes (33 %)	100 g	GARNIR : de crème citron
		FINITION & DÉCOR : Napper et décorer la tarte

Croquis



Patisseriflore.com

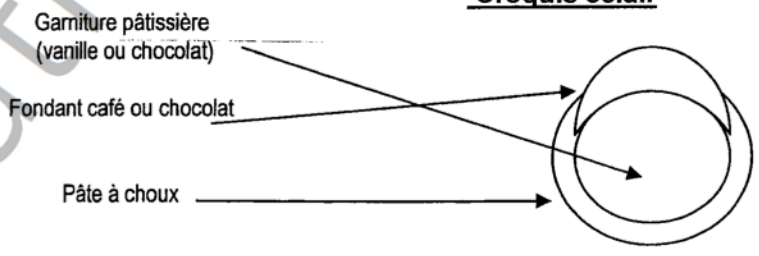
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs (8 vanille et 8 chocolat)

Recettes *(à titre indicatif)*		Progression :
Pâte à choux :		REALISER : la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	COUCHER : les éclairs
Beurre	100 g	
Sel	3 g	CUIRE :
Farine	150 g	
Œuf entier	250 g	RESERVER : sur grille
Crème pâtissière :		REALISER : la crème pâtissière
Lait	1L	
Sucre	200 g	AROMATISER : la crème pâtissière au chocolat (filmer et réserver au froid)
Jaune d'oeuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	
Beurre	100 g	GARNIR : les éclairs (réserver au froid)
Gousse de vanille	1 pce	
Couverture fondante 55 %	125 g	GLACER : fondant blanc et chocolat
Finition :		
Fondant blanc	400 g	
Sirop à 60° Brix (fourni par le centre)	80 g	
Pâte cacao décor	QS	

Croquis éclair



Patissier-libre.com

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP **SPECIALITE : PATISSIER** **Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES**			**Durée : 7 heures** **Coefficient : 11** **SUJET N° 3**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

16 croissants

Recettes *(à titre indicatif)*		**Progression :**
Détrempe :		REALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine	500 g	
Sel	10 g	POINTER : à température ambiante
Sucre	50 g	
Levure biologique	20 g	RETOMBER : la pâte
Eau	130 g	
Lait	130 g	RESERVER : au froid (positif ou négatif)
Tourage :		BEURRER, TOURER
Margarine croissant	300 g	ABAISSER : au rouleau
		DETAILLER : 16 croissants
		FACONNER :
		APPRETER : à l'étuve
		DORER, CUIRE
		RESERVER : sur grille
Croquis		Pâte levée feuilletée

PatisserFibre.com