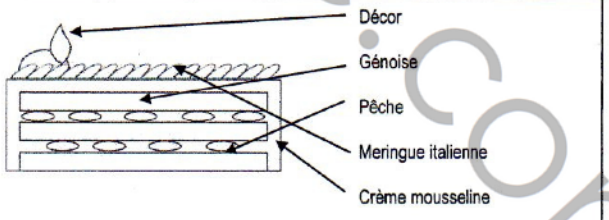
Session 2013	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 **SUJET N°8**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Entremets à la pêche sur le thème du « *Mariage* » 20 cm Ø

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
Génoise		REALISER : la génoise nature
Œuf entier	150 g	
Sucre	90 g	MOULER : dans le cercle de 20 cm de Ø
Farine	90 g	
Beurre	30 g	CUIRE :
Crème mousseline		REALISER : la crème mousseline
Lait	250 g	
Jaune d'œuf	40 g	COUPER : la génoise en trois épaisseurs
Sucre	75 g	
Poudre à crème	30 g	PUNCHER :
Beurre	125 g	
Garniture : pêche (conserve)	200 g	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
Punch :		
Sirop à 1260 densité	200 g	GARNIR : de crème mousseline
Alcool kirsch	20 g	
Meringue italienne:		PARSEMER : de morceaux de pêche
Blanc d'œuf	150 g	
Eau	80 g	MASQUER l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille
Sucre semoule	300 g	
Finition et Décor :		
Sucre semoule, sucre glace	QS	COLORER : la meringue dans un four chaud
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du « Mariage »
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Pêche (conserve)	250 g	VALORISER : votre entremets par une finition et un décor en respectant le thème (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 …).
Amande effilée ou hachée	QS	
Pâte d'amande (22%)	QS	
Colorants divers	QS	

Croquis



Pâtissier.com

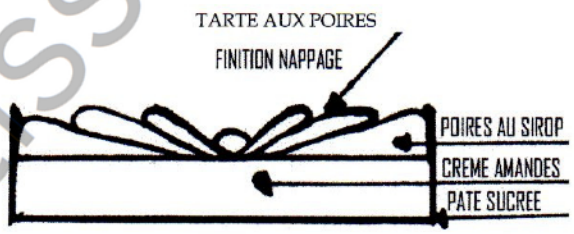
Session 2013	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 **SUJET N°8**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE

TARTE AUX POIRES AMANDINE pour 6 personnes

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée :		
Farine type 55	200 g	REALISER : la pâte sucrée
Beurre	100 g	
Sucre glace	100 g	RESERVER : au froid
Œuf entier	30 g	
Sel fin	3 g	ABAISSER : la pâte
Extrait naturel de vanille	QS	
		FONCER : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre (le bord de la tarte sera pincé).
Crème d'amandes :		
Beurre	75 g	
Sucre semoule	75 g	RÉALISER : la crème d'amandes
Poudre d'amandes	75 g	
Œuf entier	50 g	GARNIR : le fond de crème d'amandes
Poudre à crème (facultatif)	10 g	
Extrait naturel de vanille	QS	EMINCER : les poires au sirop
Rhum pâtissier 54°	QS	
		GARNIR : la tarte
Garniture et cuisson :		
Poire au sirop	6 moitiés	CUIRE : sur tourtière
		RESERVER : sur grille
Finition :		ABRICOTER : au nappage neutre
Amande effilée	50 g	
Nappage blond	150 g	

CROQUIS



Patissier-libre.com

Session 2013	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 **SUJET N°8**

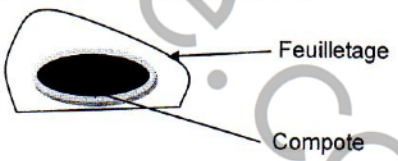
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 Chaussons aux pommes

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
Pâte feuilletée :		RÉALISER : une pâte feuilletée à six tours
Farine	250 g	
Sel	5 g	DETAILLER : les chaussons aux pommes
Eau	125 g	
Matière grasse de tourage	175 g	GARNIR :
Compote de pommes (fournie)	300 g	REPLIER, SOUDER : les bords
		DORER
Dorure et finition:		RÉSERVER au frais
Œuf	50 g	
Sel	QS	DORER ET RAYER
Sirop (à glacer)	QS	CUIRE :
		GLACER au sirop à la sortie du four
		DEBARASSER sur grille

Croquis du chausson aux pommes fini

Coupe du chausson aux pommes

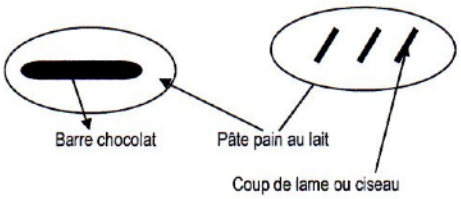


Patissier-libre.com

Session 2013	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 **SUJET N°8**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

8 pains au lait et 8 pains au lait au chocolat

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
Pâte :		PETRIR : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)
Farine	500 g	
Sel	10 g	POINTER : à température ambiante 1H environ
Sucre	50 g	
Beurre	100 g	ROMPRE : la pâte
Levure biologique	20 g	
Lait	175 g	RESERVER : au froid (positif ou négatif)
Œuf entier	100 g	
		PESER : deux masses de 400 g
Garniture :		DETAILLER : en boules de 50 g (2 x 8)
Bâton de chocolat	8 p.	
		FACONNER : 9 pains au lait (navette) et 9 pains au lait chocolat en ajoutant la barre chocolat au milieu
Dorure :		
Œuf entier	100 g	APPRETER : à l'étuve
		DORER, COUPER, CUIRE :
		RESERVER : sur grille
Croquis		

Patissier-libre.com