

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

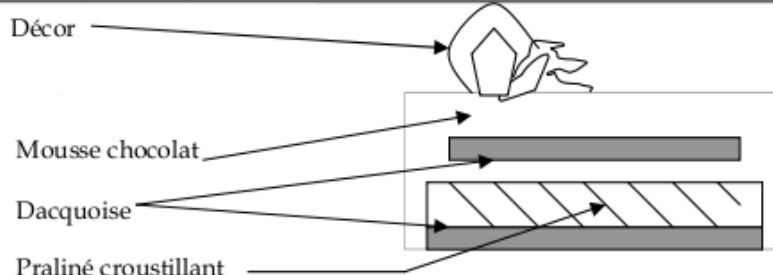
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

« Royal chocolat » sur le thème « Les fêtes de fin d'année » ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)		Progression
Dacquoise noisette :		
Blanc d'oeuf	125 g	REALISER la dacquoise noisette
Sucre semoule	35 g	COUCHER 2 fonds de 18 cm de diamètre
Sucre glace	90 g	CUIRE
Poudre de noisette	75 g	
Fécule de pommes de terre	20 g	
Praliné croustillant :		
Couverture lactée	40 g	REALISER le praliné croustillant
Praliné	160 g	Fondre la couverture au bain-marie (45°C maximum).
Pailleté feuilletine	80 g	Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine.
		Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.
Mousse chocolat base crème montée :		
Couverture noire	300 g	REALISER la mousse chocolat.
Crème fouettée	600 g	Faire fondre la couverture au bain-marie (50°C maximum).
		Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.
Finition et décor :		
Nappage neutre	Q.S	MONTER l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ø 20 cm). Mettre au grand froid.
Cacao poudre	Q.S	
Sucre semoule	Q.S	FINITION & DÉCOR libres sur le thème « Les fêtes de fin d'année ».
Sirop de glucose	Q.S	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor
Couverture noire	Q.S	(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...).
Couverture lactée	Q.S	
Amandes hachées	Q.S	
Pâte d'amande (22%)	Q.S	

Croquis



Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

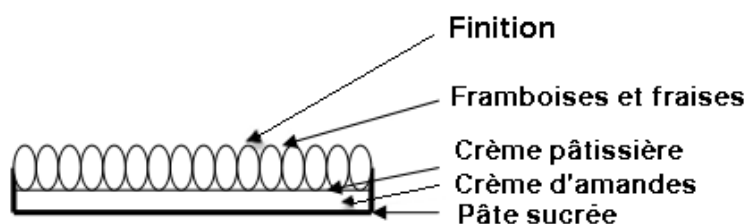
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte fraise-framboise (ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée :		REALISER la pâte sucrée
Farine T55	200 g	RESERVER au froid
Beurre	100 g	ABAISSER
Sucre glace	80 g	FONCER un cercle de ø 22 cm
Oeuf entier	50 g	
Crème d'amandes :		REALISER la crème d'amandes
Beurre	75 g	GARNIR le fonds de crème d'amandes
Sucre	75 g	
Poudre d'amandes	75 g	CUIRE
Oeuf entier	75 g	RESERVER sur grille
Garniture :		GARNIR de crème pâtissière, de framboises et de fraises fraîches
Framboise fraîche	125 g	
Fraise fraîche	250 g	
Finition :		
Nappage rouge	Q.S	
Sucre glace	Q.S	

Croquis



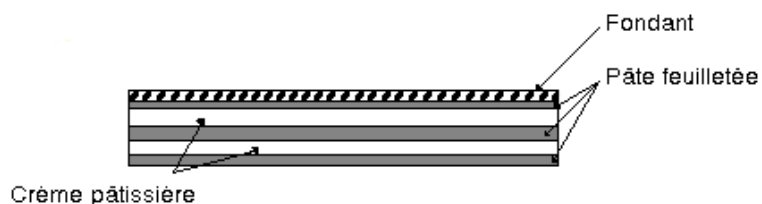
Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

10 parts de Mille-feuilles

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte feuilletée :		REALISER une pâte feuilletée à six tours
Farine T55	300 g	ABAISSEZ la pâte feuilletée aux dimensions d'une plaque (40x60 cm)
Sel	6 g	
Eau	150 g	RESERVER au frais
Matière grasse de tourage	225 g	CUIRE
Crème pâtissière :		REALISER la crème pâtissière
Lait	1 Litre	MONTER le Mille-feuille
Gousse de vanille	1 pièce	
Sucre semoule	250 g	GLACER et MARBRER
Jaunes d'oeufs	160 g	DETAILLER en parts
Poudre à crème	80 g	
Finition / Décor :		RESERVER sur grille
Fondant blanc	400 g	
Cacao pâte	Q.S	

Croquis



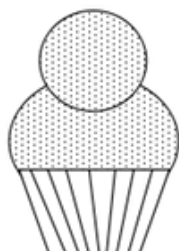
Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)

10 brioches à tête et 10 brioches longues

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Pâte à brioche : Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Oeuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p>Dorure : Oeuf entier 50 g</p>		<p>REALISER la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER à température ambiante</p> <p>ROMPRE la pâte</p> <p>RESERVER au froid (positif ou négatif)</p> <p>DIVISER</p> <p>FAÇONNER, MOULER 10 brioches à tête et 10 brioches longues</p> <p>APPRETER à l'étuve</p> <p>DORER</p> <p>COUPER aux ciseaux</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER sur grille</p>

Croquis : Brioche à tête



Croquis : Brioche longue

