

|  |                  |                                      |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2012   | Code : 500 22136 | Page 3 sur 7                         |
| EXAMEN : CAP<br>SPECIALITE : PÂTISSIER<br>Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | SUJET N°17       | Durée : 7 heures<br>Coefficient : 11 |

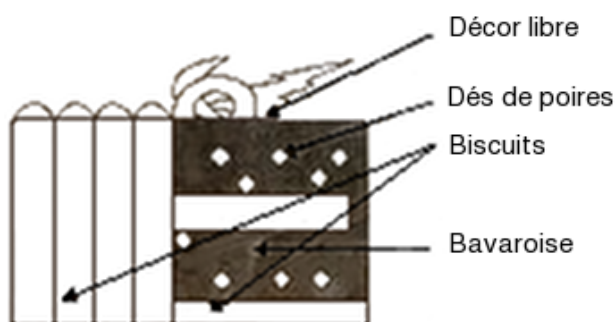
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Entremets**

**Charlotte aux poires sur le thème de « l'Automne » 20 cm ø**

| Recette (à titre indicatif)      |        | Progression   |
|----------------------------------|--------|---|
| <b>Biscuit cuillère nature :</b> |        | REALISER le biscuit cuillère nature   |
| Blanc d'oeuf                     | 120 g  | DRESSER 1 bande (cartouchière) et 2 disques   |
| Sucre                            | 100 g  | CUIRE au four   |
| Jaune d'oeuf                     | 80 g   | CHEMISER le cercle avec le biscuit  |
| Farine                           | 100 g  | REALISER la bavaroise   |
| <b>Crème Bavaroise :</b>         |        | MONTER l'entremets en cercle (de 4.5 cm de hauteur et de ø 20cm)  |
| Lait                             | 250 ml | Garnir l'entremets préalablement chemisé de biscuit punché.   |
| Sucre                            | 70 g   |   |
| Jaune d'oeuf                     | 100 g  |   |
| Gélatine (200 Bloom)             | 8 g    |   |
| Crème liquide                    | 350 g  |   |
| Alcool poire                     | 20 g   |   |
| Garniture : Poires au sirop      | 150 g  |   |
| <b>Punch poire :</b>             |        |   |
| Sirop à 60° Brix                 | 200 g  |   |
| Alcool de poire                  | 20 g   |   |
| <b>Finition décor :</b>          |        | FINITION ET DECOR : libre sur le thème de « l'Automne »   |
| Poires au sirop                  | 300 g  | A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor soigné à base de sucre, ou décor de chocolat ou décor à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ... |
| Nappage blond                    | 100 g  |   |
| Couverture noire                 | 100 g  |   |
| Couverture lactée                | 50 g   |   |
| Pâte d'amande (22%)              | 50 g   |   |
| Sucre semoule                    | 100 g  |   |
| Sirop de glucose                 | 30 g   |   |
| Amandes hachées                  | 50 g   |   |
| Sucre glace                      | QS     |   |
| Blanc d'oeuf                     | QS     |   |
| Vinaigre blanc                   | QS     |   |
| Colorants divers                 | QS     |   |

**Croquis entremets :**



|  |                  |                                      |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2012   | Code : 500 22136 | Page 4 sur 7                         |
| EXAMEN : CAP<br>SPECIALITE : PÂTISSIER<br>Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | SUJET N°17       | Durée : 7 heures<br>Coefficient : 11 |

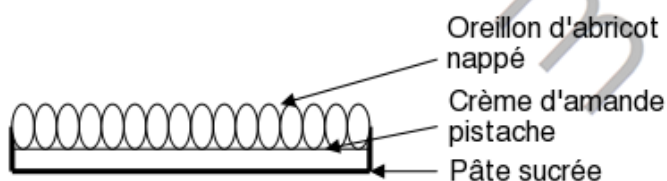
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Tarte**

**Tarte abricots amandes pistaches (22 cm ø)**

| Recette (à titre indicatif)  |       | Progression                               |
|------------------------------|-------|---|
| <b>Pâte sucrée :</b>         |       | REALISER la pâte sucrée                   |
| Farine                       | 200 g | RESERVER au froid                         |
| Beurre                       | 100 g |   |
| Sucre glace                  | 80 g  | ABAISSER                                  |
| Oeuf entier                  | 40 g  |   |
| Sel                          | 2g    |   |
|                              |       |   |
| <b>Crème d'amandes :</b>     |       | REALISER la crème d'amande pistache       |
| Beurre                       | 60 g  | GARNIR le fond de crème d'amande pistache |
| Sucre glace                  | 60 g  |   |
| Oeuf entier                  | 60 g  |   |
| Poudre d'amandes             | 60 g  |   |
| Poudre à crème               | 10 g  |   |
| Pâte de Pistache             | 20 g  |   |
| Rhum                         | 10 g  |   |
| <b>Garniture :</b>           |       | GARNIR d'abricots                         |
| Oreillons d'abricot surgelés | 400 g | CUIRE au four                             |
| <b>Finition décor :</b>      |       | RESERVER sur grille                       |
| Nappage blond                | 150 g | FINITION : abricoter au nappage blond     |
| Pistache émondée             | 20 g  |   |

**Croquis tarte**



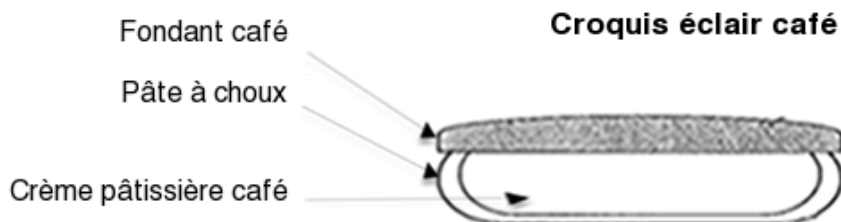
|  |                  |                                      |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2012   | Code : 500 22136 | Page 5 sur 7                         |
| EXAMEN : CAP<br>SPECIALITE : PÂTISSIER<br>Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | SUJET N°17       | Durée : 7 heures<br>Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Pâte à choux**

**12 éclairs au café et chouquettes**

| Recette (à titre indicatif)  |       | Progression  |
|------------------------------|-------|--|
| <b>Pâte à choux :</b>        |       | REALISER la pâte à choux                                     |
| Eau                          | 125 g | COUCHER 12 éclairs et des chouquettes avec le reste de pâte. |
| Lait                         | 125 g |  |
| Beurre                       | 100 g | CUIRE  |
| Sel                          | 4 g   |  |
| Farine                       | 150 g | RESERVER sur grille  |
| Oeuf entier                  | 250 g |  |
| <b>Crème pâtissière :</b>    |       | REALISER la crème pâtissière                                 |
| Lait                         | ¾ L   | PARFUMER au café   |
| Sucre                        | 150 g |  |
| Jaune d'oeuf                 | 120 g | GARNIR les éclairs   |
| Poudre à crème               | 60 g  |  |
| Extrait de café              | QS    |  |
| <b>Montage et finition :</b> |       | GLACER les éclairs au fondant café                           |
| Fondant blanc                | 400 g | DRESSER  |
| Extrait de café              | QS    |  |
| Sucre en grains              | QS    |  |



|  |                  |                                      |
|--|------------------|--------------------------------------|
| Session 2012   | Code : 500 22136 | Page 6 sur 7                         |
| EXAMEN : CAP<br>SPECIALITE : PÂTISSIER<br>Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES | SUJET N°17       | Durée : 7 heures<br>Coefficient : 11 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Pâte à brioche**

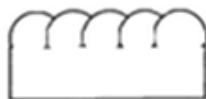
**1 Tresse, 1 brioche Nanterre, 8 petites brioches à tête**

| Recette (à titre indicatif)  |  | Progression   |
|--|--|---|
| <b>Pâte à brioche :</b><br>Farine gruau 500 g<br>Sel 10 g<br>Sucre 70 g<br>Levure biologique 20 g<br>Oeuf entier 300 g<br>Beurre 250 g |  | REALISER la pâte à brioche<br><br>POINTER à température ambiante<br><br>ROMPRE la pâte<br><br>RESERVER au froid (positif ou négatif)<br><br>DETAILLER 1x400 g. pour 8 brioches à tête<br>1x300 g. pour la brioche Nanterre<br>1x420 à 500 g en 3 brins. |
| <b>Dorure :</b><br>Oeuf entier 50 g  |  | FAÇONNER la tresse, la brioche Nanterre, les 8 petites brioches têtes.<br><br>APPRETER à l'étuve<br><br>DORER, CUIRE<br><br>RESERVER sur grille   |



Tresse à 3 brins  
420 à 500 g

**Croquis brioche**



Brioche Nanterre  
300 g



Brioches à tête  
8X50 g