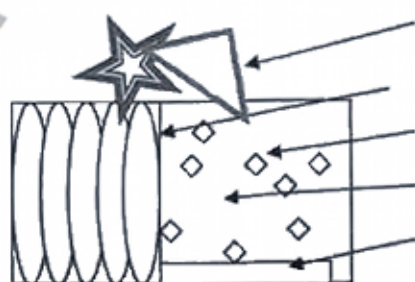


Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 12</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Charlotte aux fruits rouges ( 20 cm)**  
**sur le thème de la "coupe d'Europe de football 2016"**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Biscuit cuillère nature</u></b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><b><u>Bavaroise Nature</u></b> Lait 250 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Mélange fruit-rouge (surgelés) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><b><u>Punch Framboise</u></b> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><b><u>Finition et Décor</u></b> Glaçage neutre 100 g Nappage blond 120 g Sucre semoule 50 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Fruit rouge frais (fraise, framboise, mûre, groseille) 250 g Amande effilée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 100 g Colorants divers 5 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> : le biscuit cuillère nature</p> <p><b>COUCHER</b> : 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque 18 cm</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉALISER</b> : la crème bavaroise</p> <p><b>PUNCHER</b></p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20 cm)</p> <p>Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise et les fruits rouges</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème de la : <b>« coupe d'Europe de football »</b></p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (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 ...).</p>



**Finition et décor libre**

**Biscuit cuillère**

**Fruit rouge**

**Bavaroise**

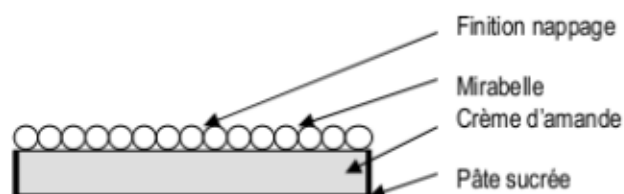
**Disque de biscuit cuillère**

Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte aux mirabelles (Ø 22 cm) pour 8 personnes**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 70 g Vanille QS</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b> Mirabelle au sirop 300 g</p> <p><b><u>Finition</u></b> Nappage blond 150 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> : un cercle de 4,5 cm de hauteur</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème d'amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid positif</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : le fonds de crème d'amande</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> : les mirabelles égouttées</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>NAPPER</u></b> : avec du nappage blond</p>



Session 2016	Code : 500 221 36	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 12	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Fabrication à base de pâte à choux**

**16 éclairs chantilly framboise**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème chantilly :</u></p> <p>Crème UHT 35%mg 600 g Sucre glace 80 g Vanille liquide QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix 100 g Colorant rouge QS Framboises 150 g</p>		<p><b>REALISER</b> : la pâte à choux</p> <p><b>COUCHER</b> : les éclairs</p> <p><b>CUIRE</b> :</p> <p><b>RESERVER</b> : sur grille</p> <p><b>GLACER</b> : au fondant rose</p> <p><b>REALISER</b> : la crème chantilly</p> <p><b>GARNIR</b> : les éclairs de crème chantilly+ 5 framboises</p>
<p align="center"><b>Croquis éclair</b></p> <p>Fondant rose</p> <p>Crème chantilly</p> <p>Framboise</p> <p>Pâte à choux</p>	<p>The diagram shows a cross-section of an éclair. It consists of a base of choux pastry (pâte à choux) with five raspberries (framboises) arranged in a row on top. A layer of chantilly cream (crème chantilly) is spread over the raspberries, and a final layer of pink icing (fondant rose) is applied on top. Arrows point from the labels on the left to the corresponding parts of the éclair.</p>	

Session 2016	Code : 50022136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 12	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Viennoiseries (pâte levée)**

**2 tresses de 300 g et 8 brioches à tête individuelles**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><b><u>Pâte à brioche :</u></b></p> <p>Farine de gruau            500 g  Sel                                10 g  Sucre                             50 g  Levure biologique            20 g  Œuf entier                      250 g  Eau                                Q.S  Beurre                            250 g</p>		<p><b><u>REALISER :</u></b> la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER :</u></b> à température ambiante</p> <p><b><u>ROMPRE :</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DETAILLER :</u></b> les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à tête</p> <p><b><u>FACONNER ET DORER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER :</u></b> à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE :</u></b></p> <p><b><u>RESERVER :</u></b> sur grille</p>
<b>Croquis</b>	