

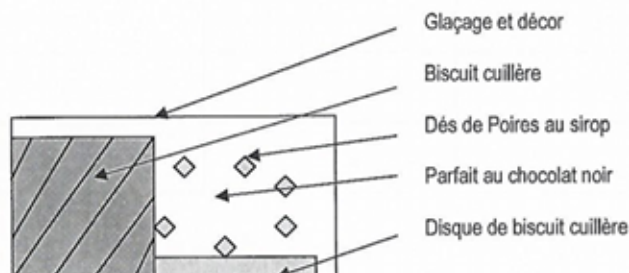
Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

**Parfait au chocolat (Ø 20 cm)
sur le thème de "la coupe d'Europe de Football 2016"**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine 125 g</p> <p><u>Parfait au chocolat</u> Jaune d'œuf 100 g Sirop à 60°Brix 180 g Chocolat de couverture noir 230 g Crème fouettée 350 g</p> <p><u>Garniture</u> Poires au sirop 150 g</p> <p><u>Punch poire</u> Sucre 100 g Eau 100 g Eau de vie de poires 20 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> Pâte d'amandé (33%) 200 g Cacao poudre 50 g Couverture fondante noire 100 g Glaçage noir 200 g Sucre glace 50 g</p>		<p>RÉALISER : le biscuit cuillère</p> <p>COUCHER : cartouchiere (saupoudrée de cacao poudre + un disque pour le fond de l'entremets)</p> <p>CUIRE</p> <p>ÉGOUTTER ET COUPER LES POIRES : réserver au frais</p> <p>RÉALISER : l'appareil à bombe</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets (voir croquis ci-dessous), passer au surgélateur, réserver au froid. Glacer, décercler.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de :</p> <p align="center">« la coupe d'Europe de football 2016 »</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>

Croquis



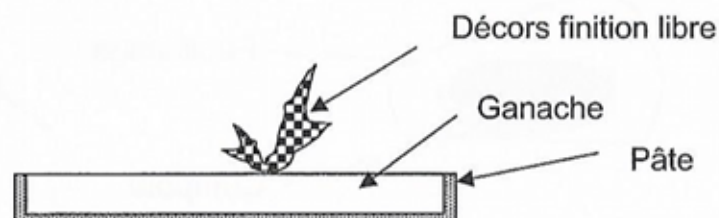
Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte au chocolat (Ø 22 cm) pour 8 personnes


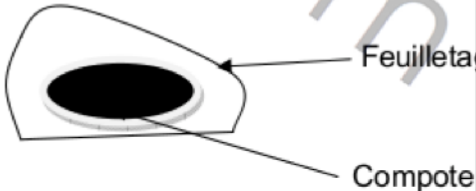
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 100 g Œuf entier 30 g Sel 3 g</p> <p><u>Ganache chocolat</u> Crème UHT 300 g Couverture noire 225 g Beurre 50 g</p> <p><u>Décor</u> Chocolat Couverture 300 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø22cm</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> : la ganache</p> <p><u>GARNIR</u> : la tarte de ganache</p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille au froid</p> <p><u>DÉCORER</u></p>

Croquis



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée

5 Chaussons aux pommes		
Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée :</u> Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pommes (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition :</u> Œuf 50 g Sirop (à glacer) 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p><u>DETAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>REPLIER, SOUDER</u> : les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : au frais</p> <p><u>DORER ET RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> : au sirop à la sortie du four</p> <p><u>DEBARASSER</u> : sur grille</p>
<p><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 		<p><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 

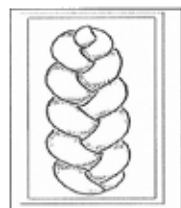
Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Pâte à brioche

1 tresse, 1 brioche Nanterre, 8 petites brioches têtes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier 50g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte à brioche</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>FAÇONNER</u> : la tresse, la brioche Nanterre, les 6 petites brioches têtes</p> <p><u>APPRÊTER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

Croquis brioches



3 brins de 140 g



300 g



8X50 g