

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Un framboisier sur le thème « Carnaval » (Ø20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u>		
Œufs entiers	150 g	<u>REALISER :</u> la génoise nature
Sucre	90 g	<u>CUIRE :</u> en cercle ou en moule
Farine	90 g	
Beurre	30 g	<u>REALISER :</u> la crème mousseline
<u>Crème mousseline :</u>		
Lait	0.375 l	<u>MONTER :</u> l'entremets (4,5 cm de hauteur et Ø 20 cm)
Jaune d'oeuf	90 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le
Sucre	90 g	rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème
Poudre à crème	45 g	mousseline et framboises à l'intérieur suivant le
Beurre	180 g	schéma)
Framboises surgelées	125 g	<u>PUNCHER :</u> au sirop framboise
<u>Punch Framboise :</u>		
Sirop à 60°Brix	150 g	
Alcool de framboise	20 g	
<u>Finition et Décor :</u>		<u>FINITION & DÉCOR :</u> libres thème : « Carnaval»
Nappage blond	QS	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 ou un décor simple à base de chocolat ou un décor simple à base de fruits ou une nougatine ou une inscription au cornet ...).
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Framboises fraîches	50 g	
Amande effilée ou hachée	QS	
Beurre	QS	
Pâte d'amande (22%)	150 g	
Colorants divers	QS	
Croquis		

Session 2011	Code : 600 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (Ø 22)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée :</u>		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée
Farine	200 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Beurre	100 g	<u>ABAISSER</u> :
Sucre glace	100 g	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Œuf entier	30 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Sel	3 g	<u>CUIRE</u> : à blanc
<u>Ganache chocolat :</u>		<u>REALISER</u> : la ganache
Crème UHT	300 g	<u>GARNIR</u> : la tarte de la ganache.
Couverture noire	225 g	<u>RÉSERVER</u> : sur grille au froid
Beurre	50 g	<u>DECORER</u> :
<u>Décor :</u>		
Chocolat Couverture	QS	
Croquis		<p>Décor Pâton libre</p> <p>Ganache</p> <p>Pâte Sucrée</p>

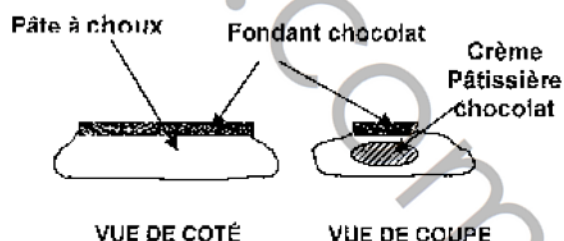
Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

12 éclairs chocolat et reste en chouquettes


Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte à choux :</u>		<u>REALISER</u> : la pâte à choux
Eau	125 g	<u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste de la pâte à choux en chouquettes
Lait	125 g	
Beurre	100 g	<u>CUIRE</u> :
Sel	4 g	
Farine	150 g	<u>RESERVER</u> : sur grille
Œuf entier	200 à 250	
Sucre	8 g	
<u>Crème pâtissière :</u>		<u>REALISER</u> : la crème pâtissière chocolat
Lait	1000 g	<u>GARNIR</u> :
Sucre	250 g	
Œuf (jaune)	80 g	<u>GLACER</u> : au fondant chocolat
Poudre à crème	90 g	
Beurre	100 g	<u>RESERVER</u> au froid
Couverture Noire	100 g	
Cacao Pâte ou	30 g	
<u>Montage et finition :</u>		
Fondant blanc	500 g	
Sirop à 60°Brix	100 g	
Cacao pâte	75 g	
Sucres en grains	100 g	

Croquis éclair



Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 10

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

18 pains au chocolat		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Détrempe :</u>		<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine	500 g	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Sel	10 g	<u>ROMPRE</u> : la pâte
Sucre	50 g	<u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Beurre	50 g	<u>BEURRER, TOURER</u> :
Levure biologique	20 g	<u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir
Eau	130 g	<u>DETAILLER</u> : 18 pains au chocolat
Lait	130 g	<u>FACONNER</u> :
<u>Tourage :</u>		<u>APPRETER</u> : à l'étuve
Beurre de tourage	200 g	<u>DORER, CUIRE</u> :
<u>Garniture :</u>		<u>RESERVER</u> : sur grille
Bâton chocolat	36 pièces	
Croquis		 <p>Pâte levée feuilletée</p> <p>Bâtons chocolat</p>