

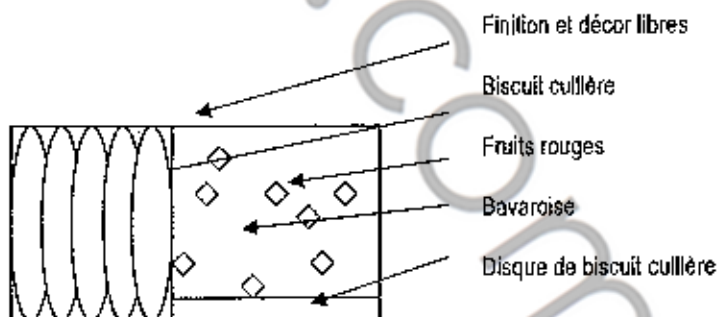
Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°2</b>

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

**Charlotte aux fruits rouges sur le thème de « la fête des pères » (20cm Ø)**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise Nature :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Garniture : fruits-rouges (surgelés) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Punch Framboise:</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Glaçage neutre 100g Nappage blond 120g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Fruits rouges frais (fraises, framboises, mûres, groseilles) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre, QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm <u>CUIRE :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise et les fruits rouges</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème de «la fête des pères» 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 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 2</b>

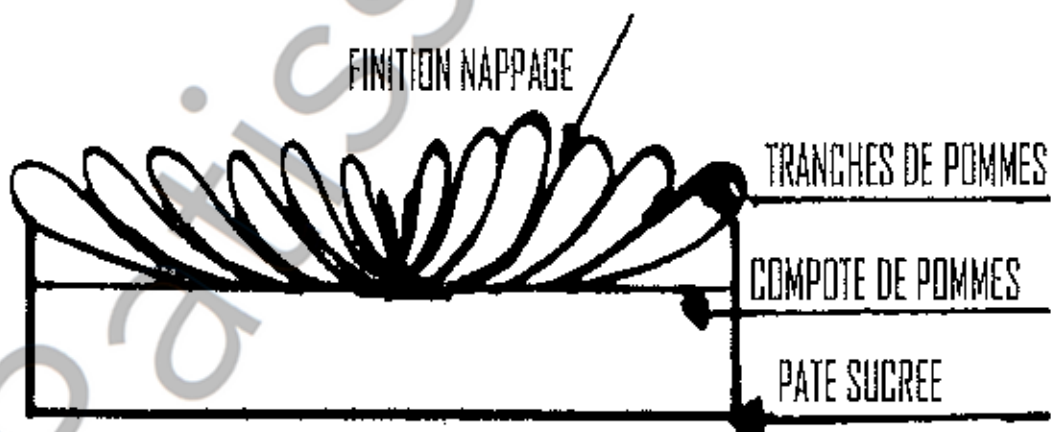
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
TARTE**

**TARTE AUX POMMES DE 6 PERSONNES (base compote)**

Recettes (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine faible (en protéines) Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin Extrait naturel de vanille	200 g 100 g 100 g 30 g Une pincée QS	<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid  <u>ABAISSE</u> R : la pâte <u>FONCER</u> : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre (le bord de la tarte sera pincé).  <u>ÉPLUCHER</u> : les pommes Avec 3 pommes, le sucre et la cannelle réaliser une compote. <u>GARNIR</u> : le fond de tarte de compote de pommes Couper en deux le reste des pommes et trancher en fines lamelles Arranger les pommes sur la tarte en forme de rosace <u>CUIRE</u> : la tarte aux pommes <u>RESERVER</u> : sur grille
<u>Garniture et cuisson :</u> Sucre cannelle Pommes « Golden »	60 g QS 7 pommes	<u>ABRICOTER</u> : au nappage blond
<u>Finition :</u> Nappage neutre	150g	

CROQUIS

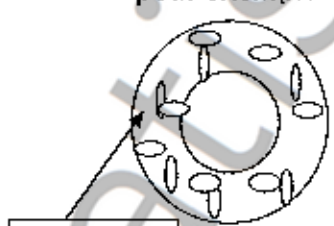
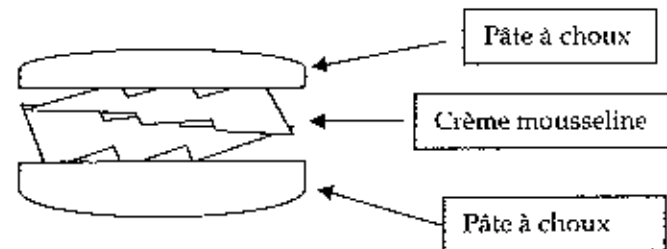
TARTE AUX POMMES BASE COMPOTE DE POMMES



Session 2011	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 2</b>

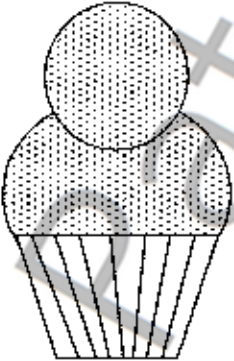
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Fabrication à base de pâte à choux

**12 Paris-Brest individuels et chouquettes**

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Sucre 8 g Farine 150 g Œuf entier( 5 pièces) 250 g Amandes effilées QS Sucre en grains QS</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Sucre 120 g Jaune d'oeuf 80 g Poudre à crème 75 g Beurre 220 g Praliné 150 g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre glace QS</p>	<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les petits Paris-brest et les chouquettes avec le reste de pâte</p> <p><u>DORER</u> disposer les amandes effilées sur les Paris-Brest et le sucre en grains sur les chouquettes</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>PARFUMER :</u> avec le praliné</p> <p><u>GARNIR :</u> les petits Paris-Brest (avec poche et douille cannelée)</p> <p><u>POUDRER</u> de sucre glace</p> <p><u>PRESENTER</u></p>	
<p align="center">pour exemple</p>  <p align="center">Amandes effilées</p> <p align="center">Vue de dessus</p>	 <p align="center">Pâte à choux</p> <p align="center">Crème mousseline</p> <p align="center">Pâte à choux</p> <p align="center">Vue en coupe</p>	

Session 2011	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 2</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Viennoiserie (pâte levée feuilletée)**

8 brioches têtes et 8 Brioches longues		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf 50 g</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER :</u> à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE :</u> la pâte</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER :</u> 2 portions de 400 g en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8</p> <p><u>FAÇONNER, MOULER :</u> 8 brioches têtes et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRETER :</u> à l'étuve</p> <p><u>DORER</u> <u>COUPER :</u> aux ciseaux <u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p>
<p><b>Croquis : Brioche tête</b></p> 	<p><b>Croquis Brioches longues</b></p> 