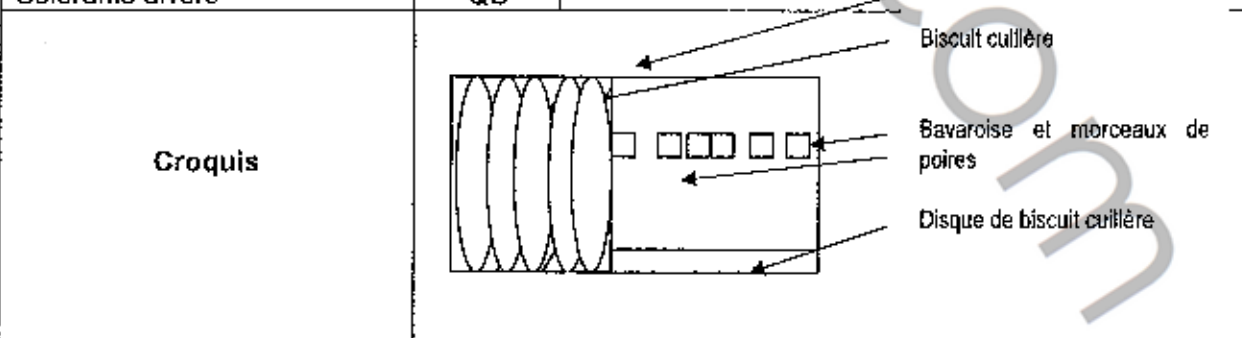


Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de « Printemps » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g <u>Bavaroise poire :</u> Lait entier 250 g Gousse de vanille 1/2 Sucre 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine (200 Bloom) 6g Crème fouettée 350 g Alcool de poire 30 g <u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix fourni 200 g Alcool de poire 10 g <u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Poire (conserve) 1bte 4/4 Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS	REALISER : le biscuit cuillère nature COUCHER : 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm CUIRE : PUNCHER : REALISER : la crème bavaroise MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du « Printemps » 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 ...).



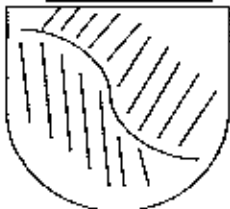
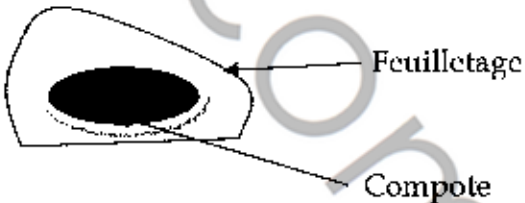
Session 2011	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte chocolat (8 personnes)		
Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<u>Pâte sucrée:</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80g Œuf entier 40 g Sel 2 g		<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : <u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
<u>Ganache chocolat :</u> Crème liquide 125 g Sucre inverti 25 g Chocolat de laboratoire 225 g Beurre 90 g		<u>CUIRE</u> : à blanc <u>RÉSERVER</u> : sur grille <u>GARNIR</u> : avec la ganache chocolat
<u>Décor</u> : chocolat de couverture noir QS		<u>DÉCORER</u> :
Croquis		

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° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte feuilletée


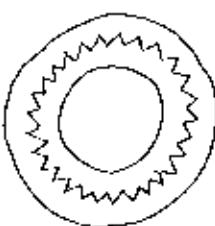
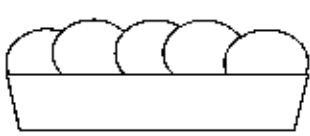
5 chaussons aux pommes	
Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte feuilletée :</u> Farine 250 g Sel 5 g Eau 125 g Matière grasse de tourage 175 g Compote de pomme (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition:</u> Œuf 50 g Sel Q S Sirop (1260th) Q S</p>	<p><u>REALISER</u> : une pâte feuilletée à six tours</p> <p><u>DETAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u> :</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RESERVER</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 align="center"><u>Croquis du chausson aux pommes fini</u></p> 	<p align="center"><u>Coupe du chausson aux pommes</u></p> 

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°3	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie (pâte levée)

- 8 brioches parisiennes individuelles, 1 brioche Nanterre 5 personnes, 1 couronne avec le reste de pâte

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine 400 g Sel 8 g Sucre 40 g Œuf entier 240g Levure biologique 16 g Beurre 200g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique) <u>POINTER</u> : <u>ROMPRE</u> : la pâte <u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif) <u>DÉTAILLER</u> <u>FAÇONNER, MOULER</u> <u>APPRÊTER</u> à l'étuve <u>DORER</u> <u>COUPER</u> : aux ciseaux <u>CUIRE</u> : <u>RESERVER</u> : sur grille</p>

<p>Croquis : Brioche parisienne individuel</p> 	<p>Brioche couronne</p> 	<p>Brioche Nanterre</p> 
--	---	---