

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11
		<b>SUJET 1</b>

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

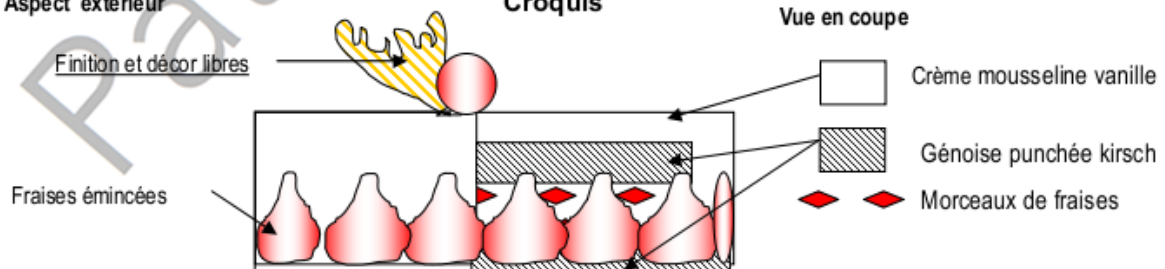
**Fraisier sur le thème : " Les Jeux olympiques" (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise</u>		<u>REALISER</u> : la pâte à génoise
Œuf entier	150 g	<u>DRESSER</u> : 2 disques de 18 Ø
Sucre	90 g	<u>CUIRE</u> :
Farine	90 g	
<u>Crème mousseline:</u>		<u>REALISER</u> : le sirop
Lait	500 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Jaune d'oeuf	80 g	
Sucre	150 g	<u>REALISER</u> : la crème mousseline (conserver 150 g.
Poudre à crème	50 g	pour la tarte aux fruits).
Beurre	220 g	<u>RESERVER</u> : au froid
Kirsch	Q.S.	
<u>Punch kirsch :</u>		<u>PUNCHER</u> les biscuits :
Sucre	150 g	
Eau	115 g	<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de
Kirsch	20 g	hauteur et de Ø 20 cm)
<u>Garniture :</u>		Garnir l'entremets préalablement chemisé avec
Fraise fraîche	350 g	un ruban P.V.C. en disposant des fraises
<u>Finition et Décor :</u>		émincées sur le pourtour, et des morceaux de
Nappage à froid	150 g	fraises à l'intérieur.
Fraise	50 g	Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Glucose	QS	<u>FINITION &amp; DÉCOR</u> :
Amandes effilées ou	QS	libres sur le thème
hachées	QS	A partir des denrées à votre disposition et du
Chocolat de couverture	QS	thème, valoriser votre entremets par une finition
(ivoire, noir)		et un décor (exemples : un décor simple à base
Pâte d'amande (33%)	200 g	de sucre, un décor simple à base de chocolat, un
Colorants divers	QS	décor simple à base de fruits, une nougatine, un
		modelage en pâte d'amande, une inscription au
		cornet ...).

Aspect extérieur

Croquis

Vue en coupe



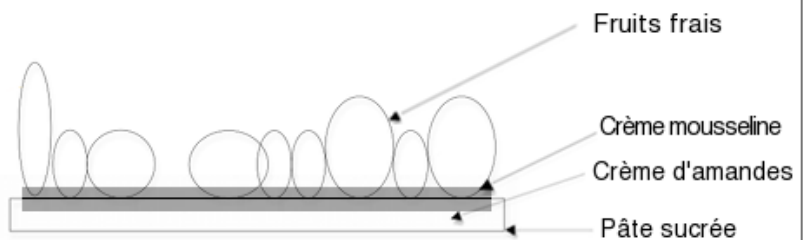
Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte aux fruits frais (6 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><i>Pâte sucrée :</i></p> <p>Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Oeuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><i>Crème d'amandes :</i></p> <p>Beurre 50 g Sucre 50 g Oeuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><i>Garniture :</i></p> <p>Framboise 125 g Kiwi 150 g Abricot 150 g Fraise 150 g Banane 150 g</p> <p><i>Finition :</i></p> <p>Nappage blond 150 g</p>	<p>REALISER la pâte sucrée</p> <p>FONCER un cercle de ø 22 cm. Piquer.</p> <p>REALISER la crème d'amandes</p> <p>GARNIR de crème d'amandes le fonds de tarte</p> <p>CUIRE et refroidir sur grille</p> <p>RESERVER</p> <p>GARNIR avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (prélevée sur la fabrication de crème mousseline du fraisier)</p> <p>DISPOSER les fruits frais harmonieusement</p> <p>NAPPER la tarte</p> <p>PRESENTER</p>

**Croquis tarte**



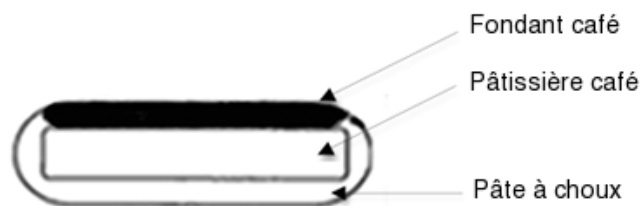
Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

**16 éclairs café**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Pâte à choux :</i>		REALISER la pâte à choux
Eau	250 g	
Beurre	100 g	COUCHER les éclairs
Sel	5 g	
Farine	150 g	CUIRE
Oeuf entier	200 à 250 g	RESERVER sur grille
<i>Crème pâtissière :</i>		REALISER la crème pâtissière
Lait	1 l	
Sucre	250 g	
Oeuf entier	200 g	GARNIR les éclairs
Poudre à crème	80 g	
Extrait de café	QS	GLACER
<i>Montage et finition :</i>		
Fondant blanc	400 g	
Extrait de café	QS	

**Croquis**



Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET N°1</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

**18 pains au chocolat**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Détrempe :</i> Farine de Gruau	500 g	REALISER la détrempe
Sel	10 g	POINTER
Sucre	75 g	RETOMBER la pâte
Levure biologique	20 g	RESERVER au froid (positif ou négatif)
Lait	275 g	
<i>Tourage :</i> Matière grasse de tourage	280 g	BEURRER, TOURER
<i>Garniture :</i> Bâton chocolat	36 pièces	ABAISSER au rouleau ou au laminoir DETAILLER 18 pains au chocolat
<i>Dorure :</i> Oeuf entier	50 g	FACONNER APPRETER DORER, CUIRE RESERVER sur grille

**Croquis**

