

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

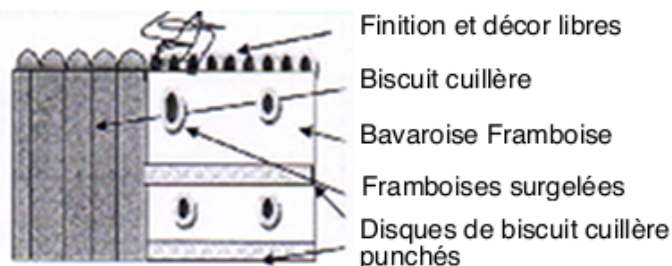
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte framboise sur le thème des « Jeux olympiques » (ø20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère : Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine T55 100 g		REALISER le biscuit cuillère DRESSER 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2 disques (ø18 cm) CUIRE
Crème bavaroise Framboise : Purée de framboise 250 g Eau 100 g Sucre 75 g Gélatine feuille 200 bloom 12 g Crème fouettée 400 g Garniture : framboises surgelées 200 g		REALISER la crème bavaroise framboise REALISER le sirop de punchage
Punch framboise : Eau 100 g Sucre 125 g Alcool de framboise 20 g		MONTER l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ø20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des framboises à l'intérieur.
Finition et Décor : Nappage neutre 150 g Couverture noire 100 g Couverture lactée 50 g Framboise fraîche 125 g Pâte d'amande (22%) 50 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 30 g Amandes hachées 50 g Colorants divers Q.S.		FINITION & DÉCOR libres sur le thème des «Jeux olympiques» 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 chocolat, un décor simple à base de framboises, une nougatine, une inscription au cornet ...).

Croquis



Session 2012	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Tarte

Tarte citron (ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Pâte sucrée :</i>		REALISER la pâte sucrée
Farine T55	200 g	RESERVER au froid
Beurre	100 g	ABAISSER
Sucre glace	80 g	FONCER un cercle de ø22 cm
Oeuf entier	40 g	
		CUIRE le fond de tarte
<i>Crème citron :</i>		
Jus de citron	80 g	REALISER la crème citron
Oeuf entier	200 g	
Sucre	125 g	
Poudre à crème	10 g	
Zestes de citron	2 citrons	
Beurre	125 g	GARNIR la tarte de crème
		RESERVER sur grille
<i>Finition et décor :</i>		
Nappage blond	75 g	FINITION ET DECOR : napper et décorer au
Cacao décor	25 g	cornet la tarte

Croquis



Session 2012	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

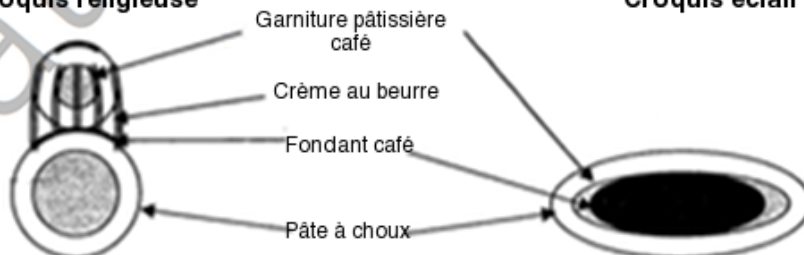
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

8 religieuses café et 8 éclairs café

Recette (à titre indicatif)		Progression
<i>Pâte à choux :</i>		REALISER la pâte à choux
Eau	250 g	COUCHER les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs
Beurre	100 g	
Sel	5 g	CUIRE
Farine T55	150 g	
Oeuf entier	200	RESERVER sur grille
	à 250 g	
<i>Dorure :</i>		REALISER la crème pâtissière
Oeuf	50 g	PARFUMER
<i>Crème pâtissière :</i>		GARNIR les choux, les éclairs
Lait	1 litre	
Sucre	250 g	GLACER
Jaune d'oeuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	DECORER avec la crème au beurre (fournie par le centre d'examen) les religieuses (avec poche et douille cannelée)
Extrait de café	30 g	
<i>Montage et finition :</i>		
Fondant blanc	500 g	
Extrait de café	10 g	
Crème au beurre	150 g	

Croquis religieuse

Croquis éclair



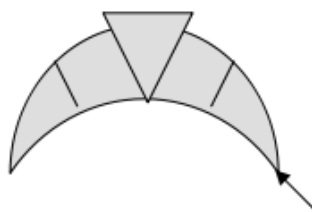
Session 2012	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

18 croissants

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><i>Détrempe :</i> Farine T55 250 g Farine de gruau 250 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Eau 300 g Lait en poudre 25 g</p> <p><i>Tourage :</i> Matière grasse de tourage 300 g</p> <p><i>Dorure</i> Oeuf entier 1 pièce</p>	<p>REALISER la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER à température ambiante</p> <p>RETOMBER la pâte</p> <p>RESERVER au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER, TOURER</p> <p>ABAISSER au rouleau ou au laminoir</p> <p>DETAILLER 18 croissants</p> <p>FAÇONNER</p> <p>APPRETER à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RESERVER sur grille</p>

Croquis



Pâte levée feuilletée