

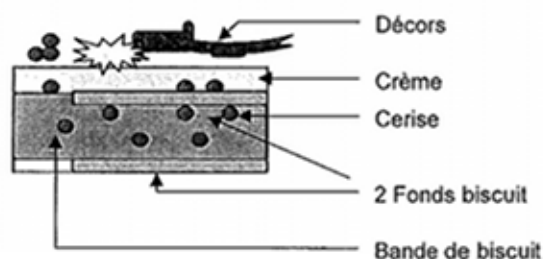
Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Bavarois au chocolat (Ø20 cm) sur le thème de " la Saint-Valentin"

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit Joconde</u> Œuf entier 125 g Sucre glace 100 g Poudre d'amande 100 g Beurre fondu 20 g Farine 25 g Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 40 g</p> <p><u>Bavaroise chocolat</u> Lait 200 g Sucre 50 g Jaune d'œuf 60 g Praliné amande 50 g Chocolat noir 150 g Crème fouettée 300 g Gélatine (200 bloom) 4 g</p> <p><u>Garniture</u> Sirop à punch 200 g Cerise griotte 250 g</p> <p><u>Finition et décor au choix</u> Glaçage 100 g Cacao poudre 100 g Sucre semoule, sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 200 g Pâte d'amande décor 100 g Miroir chocolat 150 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER : le biscuit Joconde</p> <p>DRESSER : le biscuit sur une demi-plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé</p> <p>CUIRE</p> <p>PRÉPARER : la bavaroise au chocolat</p> <p>MONTER : l'entremets en cercle, chemisé au ¾ avec le biscuit</p> <p>GARNIR : bavaroise au chocolat et cerises griottes</p> <p>RÉSERVER : au froid</p> <p>FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de :</p> <p style="text-align: center;">« la Saint-Valentin »</p> <p>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>

Montage de l'entremets



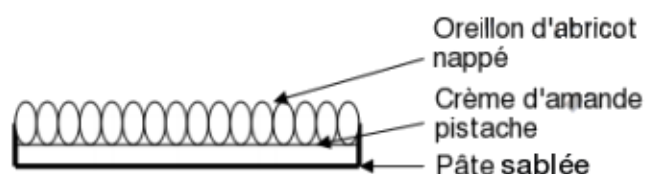
Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux abricots (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sablée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amande 70 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 8 g Vanille-liquide 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Oreillon d'abricot au sirop égoutté 300 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage abricot 150 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sablée</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø22 cm</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>DISPOSER</u> : sur la crème d'amandes, les oreillons d'abricots égouttés et coupés en deux (pointes en haut)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>NAPPER</u> : au nappage abricot</p> <p><u>DRESSER</u></p>

Croquis tarte

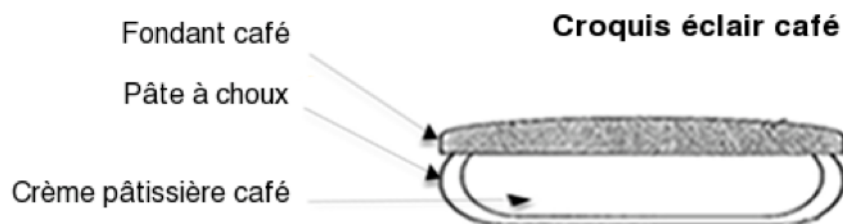


Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Pâte à choux

12 éclairs au café et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte à choux :</p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 4 g Farine 150 g Oeuf entier 250 g</p> <p>Crème pâtissière :</p> <p>Lait ¾ L Sucre 150 g Jaune d'oeuf 120 g Poudre à crème 60 g Extrait de café 20 g</p> <p>Montage et finition :</p> <p>Fondant blanc 400 g Extrait de café 50 g Sucre en grains 200 g</p>	<p>REALISER la pâte à choux</p> <p>COUCHER 12 éclairs et des chouquettes avec le reste de pâte.</p> <p>CUIRE</p> <p>RESERVER sur grille</p> <p>REALISER la crème pâtissière</p> <p>PARFUMER au café</p> <p>GARNIR les éclairs</p> <p>GLACER les éclairs au fondant café</p> <p>DRESSER</p>



Session 2016	Code : 500 22136	Page 7 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Pâte à brioche

8 brioches têtes et 8 brioches longues

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 25 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 50 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>FACONNER</u> : 8 brioches têtes et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRÊTER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

Croquis : Brioche tête

