

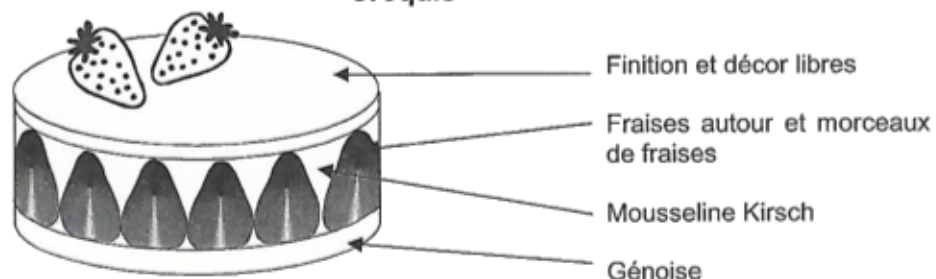
Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 11	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Fraisier (Ø 20 cm)
sur le thème du « salon de l'automobile »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Génoise Œuf entier 150 g Sucre semoule 90 g Farine 90 g</p> <p>Crème Mousseline Lait 500 g Jaune d'œuf 100 g Sucre semoule 175 g Poudre à crème 60 g Beurre 250 g Kirsch 20 g</p> <p>Garniture Fraise fraîche 450 g</p> <p>Punch Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p> <p>Finition et décor Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Fraise fraîche 100 g Amandes hachée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers 5 g</p>	<p>REALISER : la génoise</p> <p>MOULER</p> <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>PUNCHER</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) avec rhodoïd Garnir l'entremets préalablement chemisé avec des fraises coupées en deux et disposées sur le 1^{er} fond de génoise imbibée</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du : « Salon de l'Automobile »</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>

Croquis



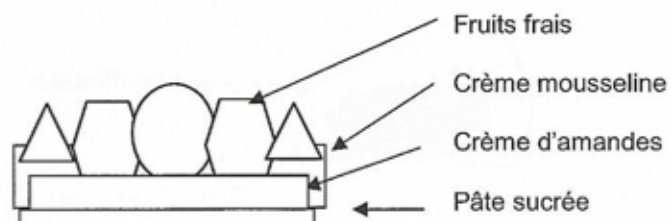
Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 11	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte aux fruits frais (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Œuf entier 50 g Poudre d'amandes 50 g</p> <p><u>Garniture fruits frais</u> Framboise 125 g Kiwi 100 g Abricot 100 g Fraise 100 g Banane 100 g</p> <p><u>Finition</u> Nappage blond 150 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 et piquer</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> : de crème d'amandes le fond de tarte</p> <p><u>CUIRE</u> : et refroidir sur grille</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> : avec 150 gr de crème mousseline parfumée au kirsch (fournie par le centre d'examen)</p> <p><u>DISPOSER</u> : les fruits frais harmonieusement</p> <p><u>NAPPER</u> : la tarte</p> <p><u>PRÉSENTER</u></p>

Croquis



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

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

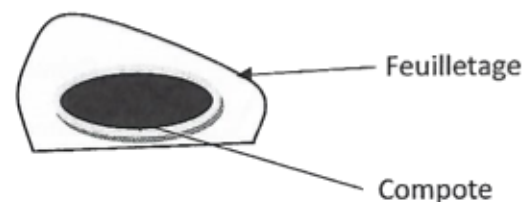
5 chaussons aux pommes

Recette (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 pommes (fournie) 300 g</p> <p><u>Dorure et finition</u> Œuf 50 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> : une pâte feuilletée à 5 tours</p> <p><u>DÉTAILLER</u> : les chaussons aux pommes</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>REPLIER, SOUDER</u> : les bords</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</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>RÉSERVER</u> : sur grille</p>

Croquis du chausson aux pommes fini



Coupe du chausson aux pommes



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiseries (pâte levée)

16 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Détrempe</u>		<u>RÉALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)
Farine	500 g	
Sucre	50 g	<u>POINTER</u> : à température ambiante
Sel	10 g	
Levure	20 g	<u>RETOMBER</u> : la pâte
Lait	170 g	
Eau	120 g	<u>RÉSERVER</u> : au froid (positif ou négatif)
Beurre	50 g	<u>RÉALISER</u> : la crème pâtissière et réserver
<u>Tourage</u>		<u>BEURRER, TOURER</u>
MG de tourage	250 g	<u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir
<u>Garniture</u>		<u>GARNIR</u> : étaler la crème pâtissière et parsemer de raisins. Rouler le pâton
<u>crème pâtissière</u>		<u>DÉTAILLER</u> : 16 à 18 pains aux raisins
Lait	250 g	<u>APPRETER</u> : à l'étuve
Jaune d'œuf	80 g	
Sucre semoule	50 g	<u>DORER, CUIRE</u>
Poudre à crème	20 g	<u>RÉSERVER</u> : sur grille
Rhum	10 g	
Raisins sec blonds	150 g	
<u>Finition</u>		
Œuf dorure	50 g	
Sucre grains	200 g	

Croquis

