

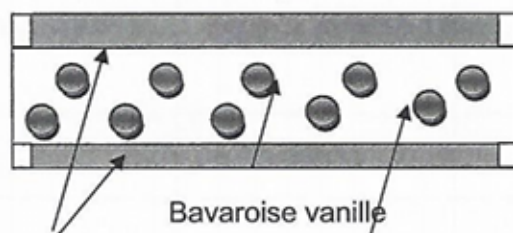
Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 4</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Entremets**

**Charlotte framboise sur le thème de "la Saint-Valentin" (Ø 20 cm)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Biscuit cuillère nature</u></b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g</p> <p><b><u>Bavaroise vanille</u></b> Lait 250 g Jaune d'œuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème liquide 250 g Vanille liquide 10 g Garniture : framboise surgelée 150 g</p> <p><b><u>Punch Kirch</u></b> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><b><u>Finition et Décor</u></b> Nappage à froid 100 g Sucre semoule, sucre glace 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Framboise fraîche 50 g Amande effilée ou hachée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 100 g Colorants divers 3 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> : le biscuit cuillère nature</p> <p><b>COUCHER</b> : une cartouchiere et un fond</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉALISER</b> : la crème bavaroise</p> <p><b>PUNCHER</b></p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant les billes de framboises à l'intérieur</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème de : <b>« la Saint-Valentin »</b></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**



Biscuit cuillère

Framboise bille

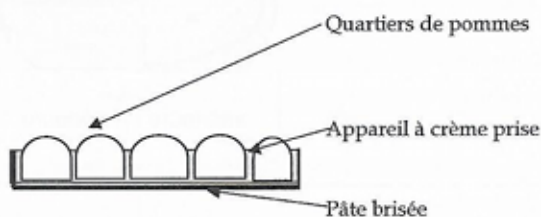
Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 4	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte Alsacienne pour 8 personnes (Ø 22 cm)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte Brisée</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte Brisée
Farine	200 g	<b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid
Beurre	100 g	<b><u>ABAISSER</u></b> : épaisseur 2/3 mm
Lait	30 g	<b><u>FONCER</u></b> : un cercle de 22 cm
Jaune d'œuf	20 g	<b><u>PRE-CUIRE</u></b> : le fond
Sucre semoule	12 g	<b><u>RÉALISER</u></b> : l'appareil à crème prise
Sel	3 g	<b><u>ÉPLUCHER ET COUPER</u></b> : les pommes en quartiers (8)
<b><u>Appareil à crème prise</u></b>		<b><u>GARNIR</u></b> : le fonds de quartiers de pommes
Œuf entier	125 g	<b><u>VERSER</u></b> : l'appareil à crème prise
Sucre	60 g	<b><u>CUIRE</u></b>
Lait	125 g	<b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille
Crème liquide	125 g	<b><u>FINITION</u></b> : saupoudrer de sucre glace
Vanille liquide	2 g	
<b><u>Garniture</u></b>		
Pomme golden	500 g	
<b><u>Finition</u></b>		
Sucre glace	50 g	

**Croquis**



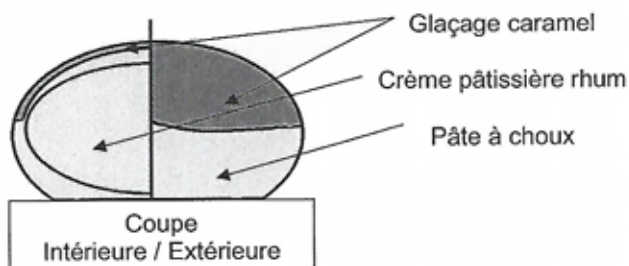
Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 4</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

## 12 Salambos et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte à choux</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte à choux
Eau	200 g	
Lait	50 g	<b><u>COUCHER</u></b> : les Salambos
Sel	5 g	
Beurre	100 g	<b><u>DORER</u></b>
Farine	150 g	
Œuf entier	250 g	<b><u>CUIRE</u></b>
<b><u>Crème pâtissière</u></b>		<b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille
Lait	1 L	
Sucre	200 g	<b><u>RÉALISER</u></b> : la crème pâtissière, refroidir
Jaune d'œuf	160 g	
Poudre à crème	90 g	<b><u>PARFUMER</u></b> : la crème pâtissière
Gand Marnier	15 g	
<b><u>Montage et finition</u></b>		<b><u>GARNIR</u></b> : les Salambos
<b><u>sucre cuit</u></b>		<b><u>GLACER</u></b> : au sucre cuit
Sucre	250 L	
Glucose	50 g	
Eau	80 g	
Amande effilée	150 g	
Sucre grain	100 g	

**Croquis Salambos**



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Viennoiserie à base de pâte levée fermentée**

**8 brioches têtes et 8 boules au sucre**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à brioche</u></b> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Œufs 300 g Levure biologique 20 g MG brioche 250 g</p> <p><b><u>Décor</u></b> Sucre grains 200 g Œuf dorure 50 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte levée (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>RETOMBER</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b> : 8 brioches tête, 8 boules au sucre</p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b> : ciseler les boules</p> <p><b><u>RESERVER</u></b> : sur grille</p>

**Croquis**

