

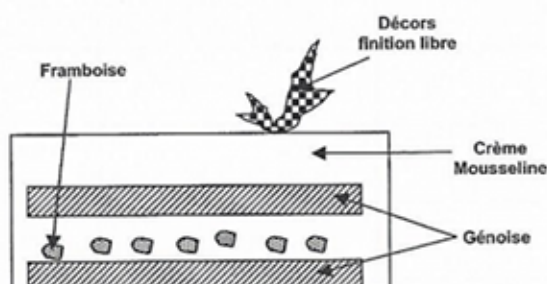
Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 5	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Un framboisier (Ø 20cm) sur le thème du "salon de l'automobile"

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Génoise Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine T55 90 g</p> <p>Crème mousseline Lait 400 g Jaune d'œuf 90 g Sucre 90 g Poudre à crème 45 g Beurre 200 g</p> <p>Framboise surgelée 200 g</p> <p>Punch Framboise Sirop à 60°Brix (fourni) 150 g Alcool de framboise 20 g</p> <p>Finition et Décor Nappage blond 100 g Sucre semoule, sucre glace 50 g Glucose 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 Colorant divers 3 g</p>	<p>RÉALISER : la génoise nature</p> <p>CUIRE : en cercle ou en moule</p> <p>RÉALISER : la crème mousseline</p> <p>PUNCHER : au sirop framboise</p> <p>MONTER : l'entremets (4,5 cm de hauteur et Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème mousseline et framboises à l'intérieur suivant le schéma</p> <p>FINITION & DÉCOR : libre 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



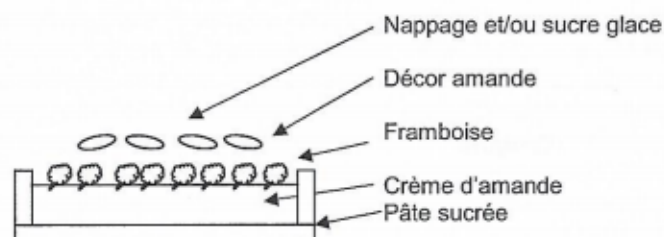
Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 5	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Tarte

Tarte amandine framboise (Ø22cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Pâte sucrée</p> <p>Farine T55 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 3 g</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Beurre 75 g Sucre 75 g Poudre d'amande 75 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 10 g</p> <p>Finition</p> <p>Framboise surgelée 125 g Nappage blond 150 g Sucre glace 20 g Amande effilée 30 g</p>		<p>RÉALISER : la pâte sucrée</p> <p>RÉSERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø22 cm</p> <p>RÉALISER : la crème d'amande</p> <p>GARNIR : de crème d'amande</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>FINITION : disposer les framboises, napper la tarte avec le nappage blond et/ou décorer de sucre glace.</p>

Croquis



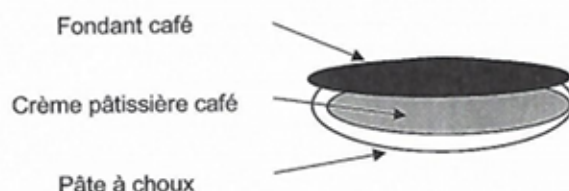
Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 5	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Fabrication à base de pâte à choux

16 éclairs café

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 5 g Farine T55 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière café</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Jaune d'œuf 160 g Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café 30 g</p> <p><u>Dorure</u> œuf entier 50 g</p> <p><u>Montage et finition</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Extrait de café 10 g Colorant jaune 3 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER</u></p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant café</p>

Croquis



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Viennoiserie à base de pâte levée feuilletée

16 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Détrempe</p> <p>Farine de gruau 500 g Sucre 60 g Sel 10 g Levure 25 g Lait 130 g Eau 120 g Beurre 50 g</p> <p>Tourage</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p>Garniture</p> <p>Crème pâtissière (fournie) 200 g Raisin sec blond 150 g</p> <p>Finition</p> <p>Œuf dorure 50 g</p>	<p>RÉALISER : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p>POINTER : à température ambiante</p> <p>RETOMBER : la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid (positif ou négatif)</p> <p>BEURRER TOURER</p> <p>ABAISSER : au rouleau ou au laminoir</p> <p>GARNIR : étaler la crème pâtissière et parsemer de raisin. Rouler le pâton</p> <p>DÉTAILLER : 16 à 18 pains aux raisins</p> <p>APPRETER : à l'étuve</p> <p>DORER, CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p>

Croquis

