

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

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

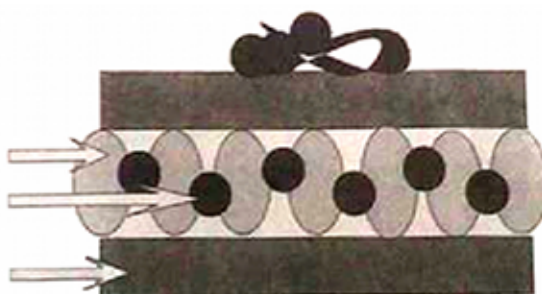
**Dacquois pistache (Ø 20 cm)**  
**sur le thème de "la Saint-Valentin"**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Biscuit Dacquois pistache</u></b> Poudre amande 130 g Sucre glace 50 g Farine 15 g Blanc d'œuf 150 g Sucre semoule 150 g Pistache hachée 30 g</p> <p><b><u>Mousse pistache</u></b> Beurre 250 g Pâte de pistache 30 g Meringue italienne 250 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Griottines 100 g</p> <p><b><u>Meringue italienne</u></b> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 200 g Eau 60 g</p> <p><b><u>Finition et décor</u></b> Couverture noir, lactée et ivoire 100 g Griottines 50 g Pâte d'amande (33%) 150 g Colorants divers 3 g Sucre semoule, sucre glace 50 g Glucose 50 g Amandes effilées 100 g Beurre de cacao 50 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : le biscuit dacquois pistache</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> : dresser 2 disques de 20 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : le biscuit</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la mousse pistache, crémier le beurre et la pâte de pistache, incorporer le meringue froide.</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : le montage de l'entremet (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø20 cm) suivant le croquis.</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> : libre sur le thème de :</p> <p align="center"><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>

Mousse pistache

Griottine

Dacquoise

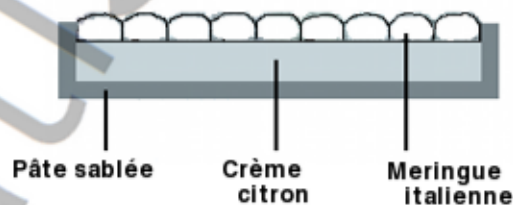


Session 2016	Code : 500 22136	Page 5 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 7	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**Tarte citron meringuée ( Ø 22 cm) pour 8 personnes**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée amande</u></b> Farine 200 g Poudre d'amande 50 g Beurre 125 g Sel 5 g Sucre 80 g Œuf 50 g</p> <p><b><u>Crème citron</u></b> Jus de citron 75 g Œuf entier 200 g Sucre 125 g Beurre 125 g Poudre à crème 10 g Zeste de citron 10 g</p> <p><b><u>Meringue italienne</u></b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte sablée amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> (cercle de 22 cm Ø)</p> <p><b><u>CUIRE À BLANC</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER la crème citron</u></b> : même procédé que pour une crème pâtissière</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid (choc thermique)</p> <p><b><u>GARNIR</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER une meringue italienne</u></b> : cuisson 118°C</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> : à la poche pour la finition</p>



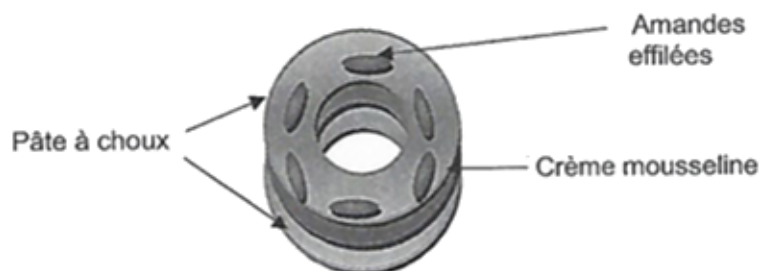
Session 2016	Code : 500 22136	Page 6 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 7</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

**16 Paris-Brest**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b> Farine type 55                   150 g Eau                                   250 g Beurre                               100 g Sel                                    5 g Œuf entier                         250 g</p> <p><b><u>Crème mousseline</u></b> Lait entier                         750 g Sucre                                 200 g Œuf entier                         200 g Poudre à crème                 80 g Beurre                               375 g Praliné                              225 g</p> <p><b><u>Finition</u></b> Sucre glace                        50 g Amandes effilées                100 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte à choux</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> : sur plaque graissée</p> <p><b><u>DORER, RAYER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : une crème mousseline au praliné</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : les Paris-Brest</p> <p><b><u>DÉCOR</u></b></p>

**Croquis**



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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Viennoiseries (pâte levée)**

## 16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Détrempe</b> Farine T55 Beurre Sel Sucre Levure biologique Eau</p> <p><b>Tourage</b> MG de tourage</p> <p><b>Garniture</b> Bâton chocolat</p> <p><b>Dorure</b> Œuf entier</p>	<p>500 g 50 g 10 g 60 g 25 g 250 g</p> <p>300 g</p> <p>32 p</p> <p>100 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><b>POINTER</b> : à température ambiante</p> <p><b>RETOMBER</b> : la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b>BEURRER, TOURRER</b></p> <p><b>ABAISSE</b> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><b>DÉTAILLER</b> : 16 pains au chocolat</p> <p><b>FAÇONNER</b></p> <p><b>APPRETER</b> : à l'étuve</p> <p><b>DORER, CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> : sur grille</p>

