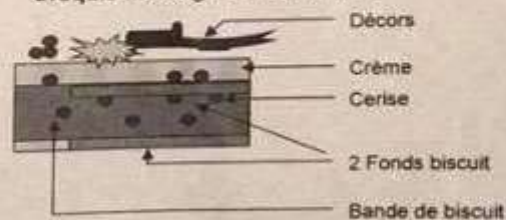


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Bavarois au chocolat (∅ 20 cm) sur le thème de « la Saint-Valentin »

Recette (à titre indicatif)	Poids	Progression
Biscuit Joconde		
Oeuf entier	125 g	RÉALISER : le biscuit Joconde
Sucre glace	100 g	DRESSER : le biscuit sur une demi-plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé
Poudre d'amande	100 g	
Beurre fondu	20 g	CUIRE
Farine	25 g	
Blanc d'oeuf	125 g	PRÉPARER : la bavaroise au chocolat
Sucre semoule	40 g	
Bavaroise chocolat		
Lait	200 g	MONTER : l'entremets en cercle, chemisé au 1/4 avec le biscuit
Sucre	50 g	GARNIR : bavaroise au chocolat et cerises griottes
Jaune d'oeuf	60 g	
Praliné amande	50 g	RÉSERVER : au froid
Chocolat noir	150 g	
Crème fouettée	300 g	FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de : « la Saint-Valentin »
Gélatine (200 bloom)	4 g	
Garniture		
Sirap à punch	200 g	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 ...).
Cerise griotte	250 g	
Finition et décor au choix		
Glaçage neutre	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	

Croquis montage de l'entremets



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Epreuve : EP2 - Fabrication de pâtisseries

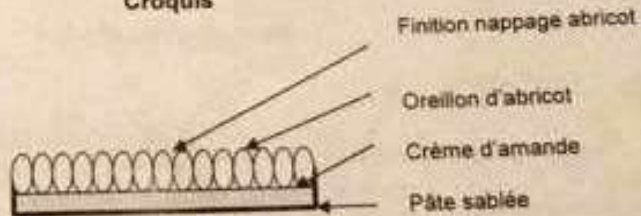
Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte aux abricots (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sablée</u>		
Farine	200 g	RÉALISER : la pâte sablée
Beurre	100 g	RÉSERVER : au froid
Sucre glace	80 g	
Œuf entier	40 g	ABAISSE
Sel	2 g	FONCER : un cercle de Ø 22 cm
<u>Crème d'amandes</u>		
Beurre	70 g	RÉALISER : la crème d'amandes.
Sucre	70 g	
Poudre d'amande	70 g	GARNIR : le fond de crème d'amandes
Œuf entier	50 g	
Poudre à crème	8 g	DISPOSER : sur la crème d'amandes, les oreillons d'abricots égouttés et coupés en deux (pointe en haut)
Vanille liquide	10 g	
<u>Garniture</u>		CUIRE
Oreillon d'abricot au sirop égoutté	300 g	RÉSERVER : sur grille
<u>Finition</u>		NAPPER : au nappage abricot
Nappage abricot	150 g	DRESSER

Croquis



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
À BASE DE PÂTE À CHOUX**

ANNEXE 3

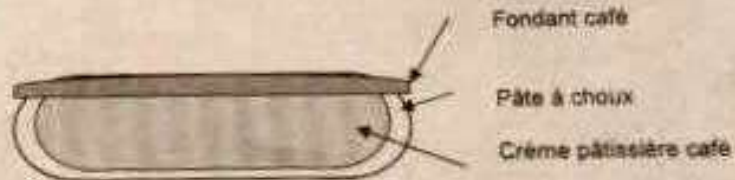
12 éclairs au café et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)

Progression

Recette (à titre indicatif)	Progression
Pâte à choux Eau Lait Beurre Sel Farine Œuf entier	RÉALISER : la pâte à choux COUCHER : 12 éclairs et des chouquettes avec le reste de pâte CUIRE RÉSERVER : sur grille
Crème pâtissière Lait Sucre Jaune d'œuf Poudre à crème Extrait de café	$\frac{1}{4}$ L RÉALISER : la crème pâtissière 150 g PARFUMER : au café 120 g 60 g 20 g GARNIR : les éclairs
Montage et finition Fondant blanc Extrait de café Sucre en grain	GLACER : les éclairs au fondant café. DRESSER 400 g 50 g 200 g

Croquis éclairs au café



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FERMENTÉE**

ANNEXE 4

8 brioches têtes et 8 brioches longues

Recette (à titre indicatif)

Progression

Pâte à brioche

Farine de gruau	500 g
Sel	10 g
Sucre	60 g
Levure biologique	25 g
Œuf	300 g
Beurre	250 g

Dorure

Œuf	50 g
-----	------

RÉALISER : la pâte (pétrissage mécanique)

POINTER : à température ambiante

RETOMBER : la pâte

RÉSERVER : au froid (positif ou négatif)

DÉTAILLER

FACONNER : 8 brioches têtes et 8 brioches longues

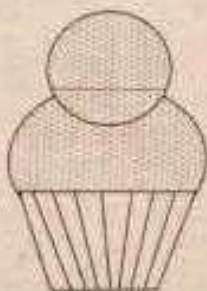
APPRÊTER : à l'étuve

DORER

CUIRE

RÉSERVER : sur grille

Croquis Brioche tête



Croquis Brioche longue



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 7 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11