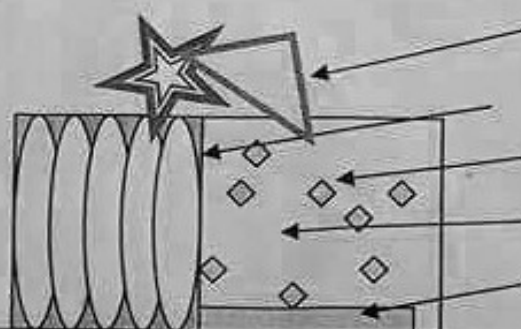


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Charlotte aux fruits rouges (Ø 20cm) sur le thème de la « coupe d'Europe de football 2016 »

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                            / 100 g</p> <p><b><u>Bavaroise Nature</u></b> Lait                              / 250 g Jaune d'œuf                   / 60 g Sucre                            / 50 g Gélatine feuille (200 bloom) / 6 g Crème fouettée              / 300 g Mélange fruit-rouge (surgelés) / 200 g Alcool de framboise        20 g</p> <p><b><u>Punch Framboise</u></b> Sirop à 60°Brix (fourni)    200 g Alcool de framboise        20 g</p> <p><b><u>Finition et Décor</u></b> Glaçage neutre              100 g Nappage blond              120 g Sucre semoule              50 g Glucose                      50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)    250 g Fruit rouge frais (fraise, framboise, mûre, groseille) / 250 g Amande effilée              50 g Beurre,                        50 g Pâte d'amande (33%)        100 g Colorants divers             5 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : le biscuit cuillère nature</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> : 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème bavaroise</p> <p><b><u>PUNCHER</u></b></p> <p><b><u>MONTER</u></b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise et les fruits rouges</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> : libres sur le thème de la : <b>« coupe d'Europe de football »</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



Finition et décor libre

Biscuit cuillère


Fruit rouge

Bavaroise

Disque de biscuit cuillère

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte aux mirabelles (Ø 22 cm) pour 8 personnes

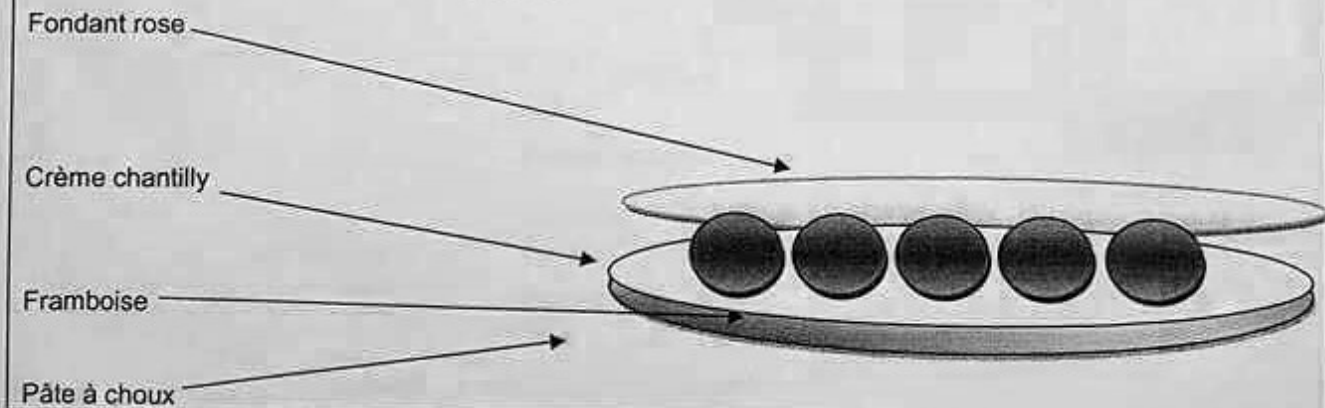
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b> <i>OK</i></p> <p>Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf entier 50 g Sel 4 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b></p> <p>Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amandes 70 g Œuf entier 70 g Vanille QS</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b></p> <p>Mirabelle au sirop 300 g</p> <p><b><u>Finition</u></b></p> <p>Nappage blond 150 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> : un cercle de</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème d'amandes</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid positif</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : le fonds de crème d'amande</p> <p><b><u>DISPOSER</u></b> : les mirabelles égouttées</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>NAPPER</u></b> : avec du nappage blond</p>
<b>Croquis</b>		
 <p style="margin-left: 40px;">Finition nappage</p> <p style="margin-left: 40px;">Mirabelle</p> <p style="margin-left: 40px;">Crème d'amande</p> <p style="margin-left: 40px;">Pâte sucrée</p>		

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

### 16 éclairs chantilly framboise

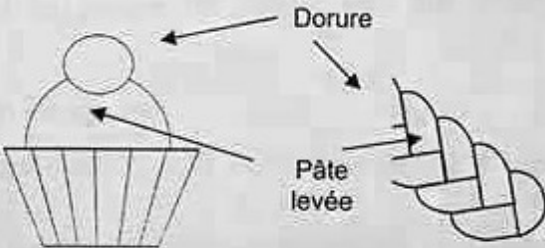
Recettes (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel 3 g            Farine 150 g            Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème chantilly</u></b>            Crème UHT 35% mg 600 g            Sucre glace 80 g            Vanille liquide QS</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Fondant blanc 500 g            Sirop 60°Brix (fourni) 100 g            Colorant rouge QS            Framboise 150 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> : les éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b> :</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p> <p><b><u>GLACER</u></b> : au fondant rose</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la crème chantilly</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> : les éclairs de crème chantilly + 5 framboises</p>

#### Croquis



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

**2 tresses de 300 g et 8 brioches à tête individuelles**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à brioche</u></b>            Farine de gruau 500 g            Sel 10 g            Sucre 50 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 250 g            Eau Q.S            MG Brioche 260 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><b><u>POINTER</u></b> : à température ambiante</p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> : la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><b><u>DETAILLER</u></b> : les 2 tresses à 300 g et les 8 petites brioches à tête</p> <p><b><u>FAÇONNER ET DORER</u></b></p> <p><b><u>APPRETER</u></b> : à l'étuve</p> <p><b><u>DORER, CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : sur grille</p>
<p><b>Croquis</b></p>	 <p>The diagram illustrates two bread products. On the left is a brioche with a rounded top, labeled 'Dorure' (glaze) with an arrow pointing to its top surface. On the right is a braided bread, labeled 'Pâte levée' (leavened dough) with an arrow pointing to its side. Both are shown in simple line drawings.</p>

Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 12	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11