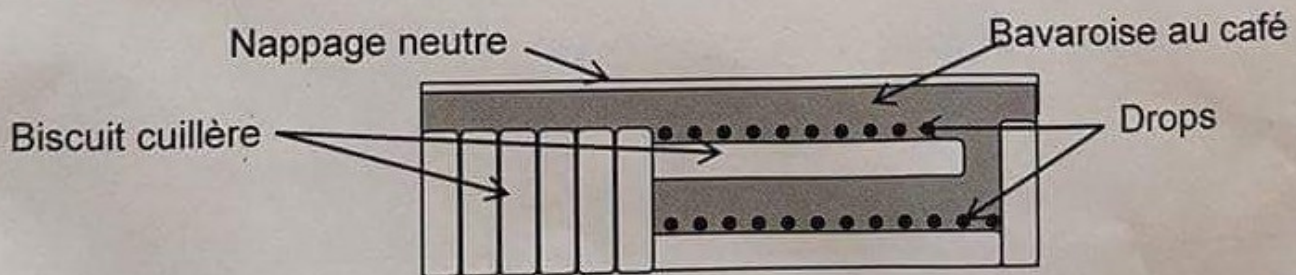


**Charlotte au café (Ø 20 cm)**  
**sur le thème suivant : « LE CIRQUE »**

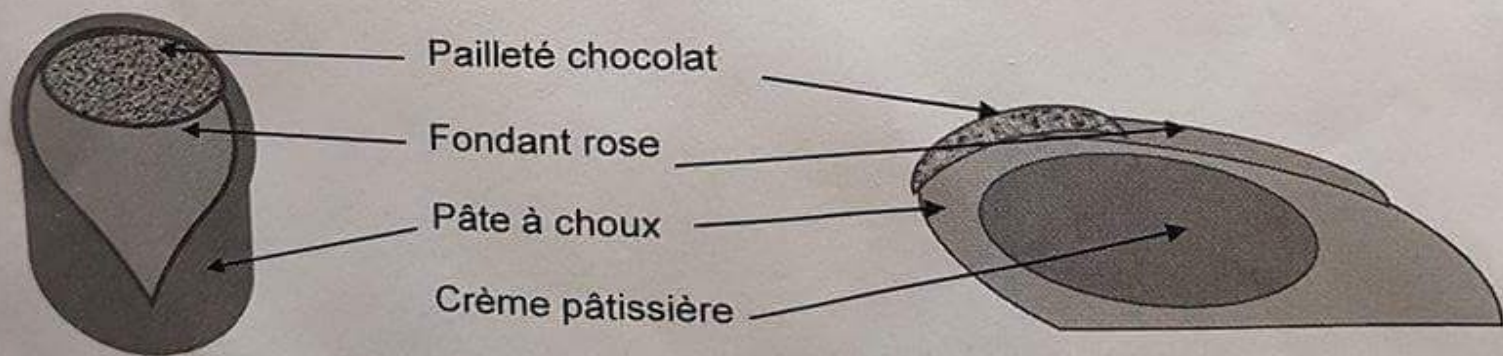
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Biscuit à la cuillère</u></b>            Blanc d'œuf 150 g            Sucre 150 g            Jaune d'œuf 100 g            Farine 130 g            Drops de chocolat 80 g</p> <p><b><u>Crème bavaroise au café</u></b>            Lait 250 g            Jaune d'œuf 100 g            Sucre 125 g            Gélatine 200 Bloom 8 g            Extrait de café 40 g            Crème fouettée 400 g</p> <p><b><u>Punch</u></b>            Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g            Extrait de café 10 g</p> <p><b><u>Décor</u></b>            Glaçage neutre 100 g            Sucre semoule 100 g            Sucre glace 100 g            Glucose 50 g            Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g            Pâte d'amandes décor 100 g            Colorants divers QS</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> le biscuit à la cuillère</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> 2 disques de Ø 18 cm et une cartoucière</p> <p><b><u>PARSEMER</u></b> les disques de Ø 18 cm avec des drops</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème bavaroise au café</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le cercle diamètre 20 cm, selon le schéma</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> libres sur le thème suivant :  <b>« LE CIRQUE »</b>            À partir des denrées à votre disposition et de ce 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 inscription au cornet ...)</p>



Conseils-cap-patisserie.fr

14 glands au Grand Marnier

Recette (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 250 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux <b><u>COUCHER</u></b> 14 glands <b><u>CUIRE</u></b> <b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>
<p><b><u>Crème pâtissière</u></b> Lait 1250 g Sucre 250 g Œuf 250 g Poudre à crème 100 g Beurre 100 g Grand Marnier 25 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière nature <b><u>REFROIDIR</u></b> <b><u>RÉSERVER</u></b> 400 g de crème pâtissière nature pour les pains pistache chocolat <b><u>LISSER ET PARFUMER</u></b> la crème pâtissière au Grand Marnier</p>
<p><b><u>Montage et finition</u></b> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Pailleté chocolat 50 g Colorant rose QS</p>	<p><b><u>GARNIR</u></b> les glands <b>(Avec le reste de crème pâtissière Grand Marnier, garnir le fond de tarte aux fruits frais)</b> <b><u>GLACER</u></b> les glands au fondant rose et disposer le pailleté chocolat <b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p>

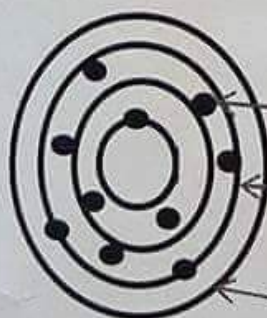


Conseils-cap-patisserie.fr

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

### 16 pains pistache chocolat

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Détrempe</b> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p><b>Tourage</b> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b>Garniture</b> Crème pâtissière (réservée) 400 g Drops au chocolat 200 g Pâte de pistaches 25 g</p> <p><b>Dorure</b> Œuf 100 g</p>	<p><b>PÉTRIR</b> la détrempe</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>ROMPRE</b> la pâte</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>BEURRER</b></p> <p><b>TOURER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>AROMATISER</b> la crème pâtissière à la pistache</p> <p><b>GARNIR</b> de crème pâtissière pistaches et parsemer de drops au chocolat (réservée des glands au Grand-Marnier)</p> <p><b>ROULER</b></p> <p><b>DÉTAILLER</b> 16 portions</p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p>



Drops au chocolat

Crème pâtissière pistache

Pâte levée feuilletée

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 10

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11