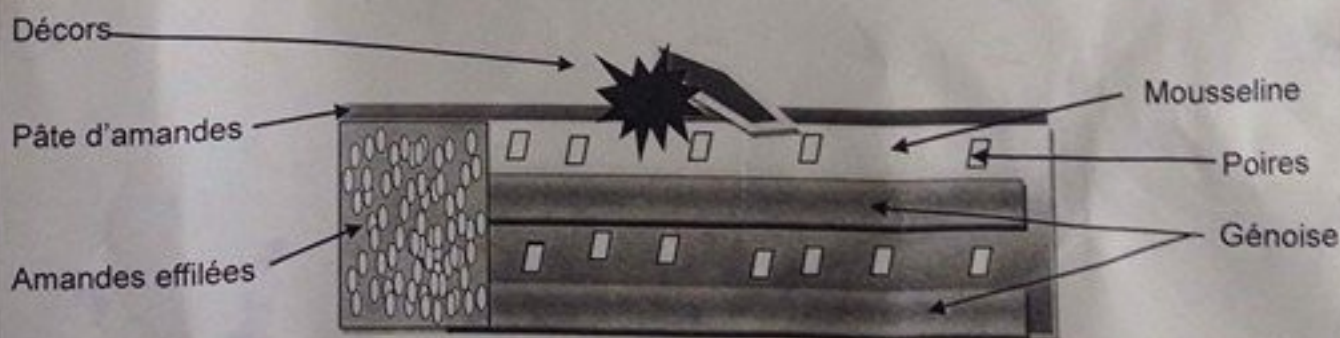


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Ambassadeur aux poires (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Génoise aux amandes Farine 120 g Beurre fondu 50 g Œuf 200 g Sucre 80 g Poudre d'amandes 40 g</p>		<p>RÉALISER la génoise</p>
<p>Crème mousseline vanille Lait 300 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 60 g Poudre à crème 40 g Beurre 150 g Vanille ½ gousse</p>		<p>CUIRE la génoise</p> <p>RÉALISER la crème mousseline</p> <p>PUNCHER avec le sirop fourni par le centre</p> <p>GARNIR de crème mousseline et de morceaux de poires</p>
<p>Garniture Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Poires au sirop 150 g Eau de vie de poire 20 g</p>		<p>FINITION Recouvrir le dessus de l'entremets avec la pâte d'amandes Masquer les bords et appliquer les amandes effilées colorées</p>
<p>Finition Poires au sirop 100 g Pâte d'amandes 100 g Colorant vert QS Couverture (noir, lacté, ivoire) 300 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Amandes effilées 150 g</p>		<p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS » À partir des denrées à votre disposition et du thème, valorisez votre entremets par un décor simple (exemples : un décor simple à base de sucre, de chocolat, de fruits, une inscription au cornet...)</p>

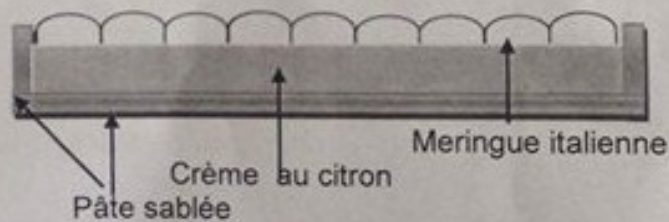


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sablée d'amandes</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sel 3 g Sucre glace 80 g Poudre d'amandes 20 g Œuf 40 g</p> <p><u>Crème citron</u> Jus de citron 75 g Œuf 200 g Sucre 125 g Beurre 125 g Poudre à crème 10 g</p> <p><u>Meringue italienne</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 240 g Eau 80 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sablée d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> (cercle de 22 cm Ø)</p> <p><u>CUIRE A BLANC</u></p> <p><u>RÉALISER LA CRÈME AU CITRON</u> (même procédé que pour une crème pâtissière)</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>GARNIR LE FOND</u></p> <p><u>RÉALISER LA MERINGUE ITALIENNE</u> Cuisson du sucre à 118°C</p> <p><u>DRESSER</u> à la poche pour la finition</p>



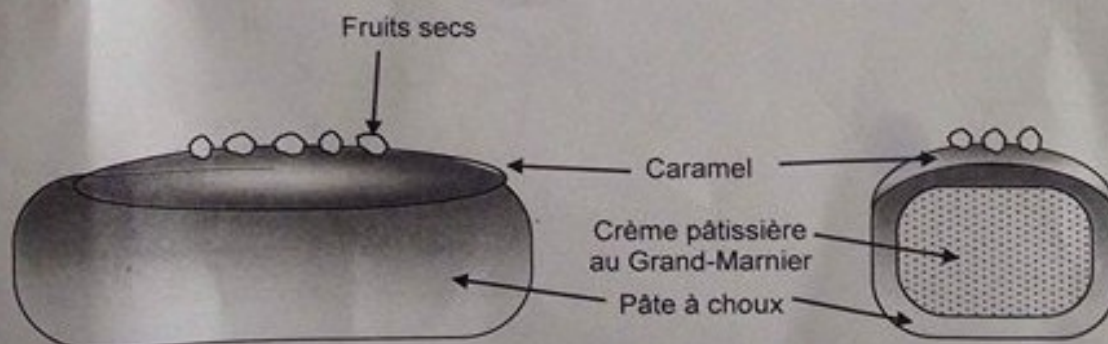
Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 14	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 salambos

Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Sel 3 g Beurre 100 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1000 g Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Beurre 80 g Grand-Marnier 50 g</p> <p><u>Sucre cuit</u> Sucre 400 g Eau 120 g Sirop de glucose 140 g</p> <p><u>Finition</u> Œuf dorure 50 g Pistaches hachées 30 g Amandes effilées 30 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> 16 salambos, dorer et rayer</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>PARFUMER</u></p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>CUIRE</u> le sucre au caramel</p> <p><u>GLACER</u> les salambos (en disposant les fruits secs sur le dessus)</p> <p><u>RÉSERVER</u></p>



Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 14

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

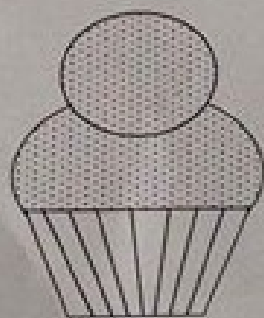
Durée : 7 heures

Coefficient : 11

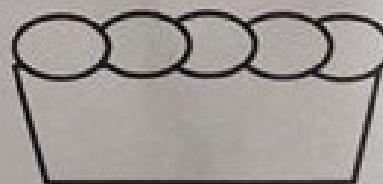
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches à tête individuelles et 2 brioches Nanterre 6 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à brioche</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 brioches Nanterre de 300 g et 8 brioches à tête de 65 g</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Brioche à tête



Brioche Nanterre

Conseils-cap-patisserie.fr