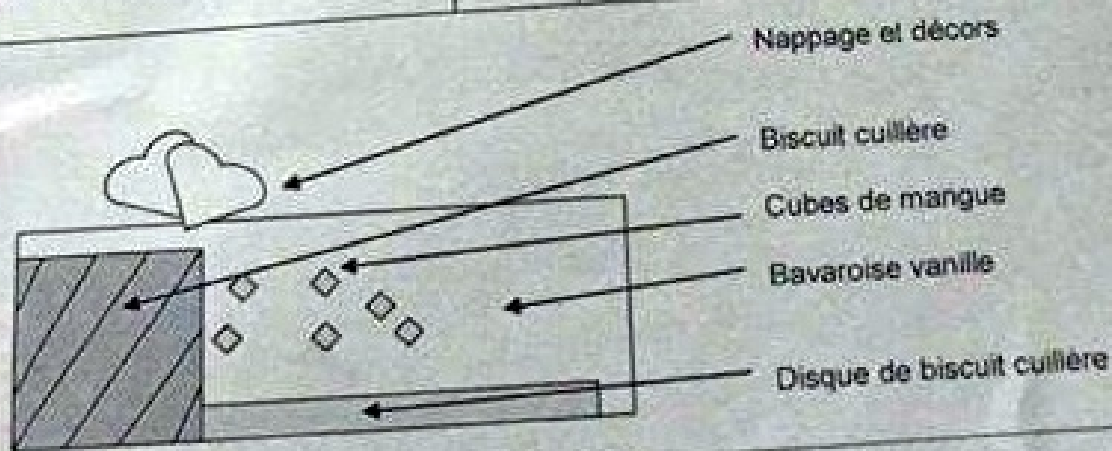


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Charlotte vanille / mangue (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p>Bavaroise vanille Lait entier 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine 200 Bloom 5 g Crème fouettée 250 g Vanille liquide 20 g</p> <p>Garniture Mangue en cubes surgelée 200 g</p> <p>Punch Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Malibu 30 g</p> <p>Décor Nappage neutre 100 g Sucre glace 100 g Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>		<p>RÉALISER le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉALISER la crème anglaise vanille gélifiée</p> <p>FILMER et REFROIDIR</p> <p>MONTER la crème fouettée</p> <p>RÉALISER la bavaroise</p> <p>GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>BLOQUER puis réserver</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »</p> <p>À 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 inscription au cornet ...)</p>



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte pistache / framboises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)

Progression

Pâte sucrée

Farine	200 g
Beurre	120 g
Sucre glace	80 g
Œuf	40 g
Sel	3 g

RÉALISER la pâte sucrée

RÉSERVER au froid

ABAISSER

FONCER un cercle de Ø 22 cm

Crème d'amandes

Sucre semoule	100 g
Poudre d'amandes	100 g
Œuf	100 g
Beurre	100 g
Pâte de pistaches	30 g
Eau de vie de framboise	10 g

RÉALISER la crème d'amandes

RÉSERVER

GARNIR le fonds de crème d'amandes

CUIRE

Garniture

Framboises fraîches	375 g
---------------------	-------

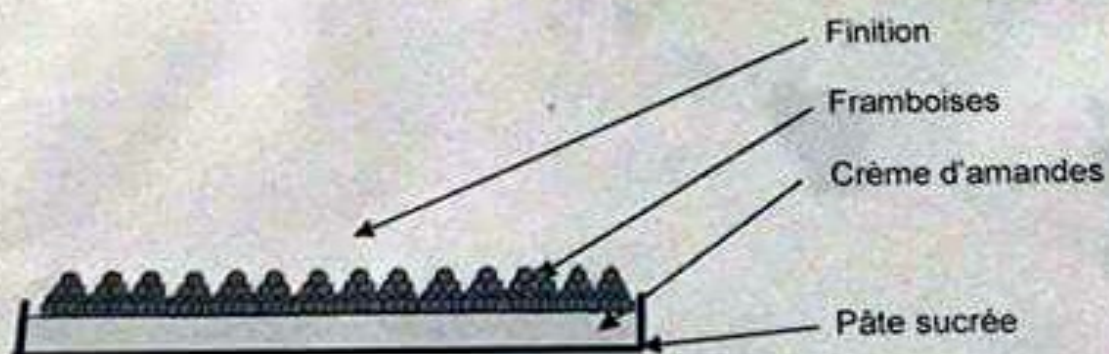
RÉSERVER sur grille

Finition

Nappage blond	QS
Sucre glace	QS

GARNIR de framboises fraîches

FINITION & DÉCOR



Conseils-cap-patisserie.fr

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au chocolat

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Lait 1250 g Sucre 250 g Œuf 250 g Poudre à crème 100 g Beurre 100 g Pâte de cacao 150 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Pâte de cacao QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 éclairs</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière nature</p> <p><u>RÉSERVER</u> 400 g de crème pâtissière nature pour les pains pistache chocolat</p> <p><u>AROMATISER</u> à chaud la crème pâtissière au chocolat</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les éclairs au chocolat</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant chocolat</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>



Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 5 /

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 15

Durée : 7

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficie

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains pistache chocolat

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Détrempe</u> 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><u>PÉTRIR</u> la détrempe</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>BEURRER</u></p>
<p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p>	<p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p>
<p><u>Garniture</u> Crème pâtissière (réservée) 400 g Drops au chocolat 200 g Pâte de pistaches 25 g</p>	<p><u>AROMATISER</u> la crème pâtissière à la pistache</p> <p><u>GARNIR</u> de crème pâtissière pistaches et parsemer de drops au chocolat (réservée des glands au Grand-Marnier)</p>
<p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p><u>ROULER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 portions</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Drops au chocolat

Crème pâtissière pistache

Pâte levée feuilletée

Conseils-cap-patisserie.fr

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