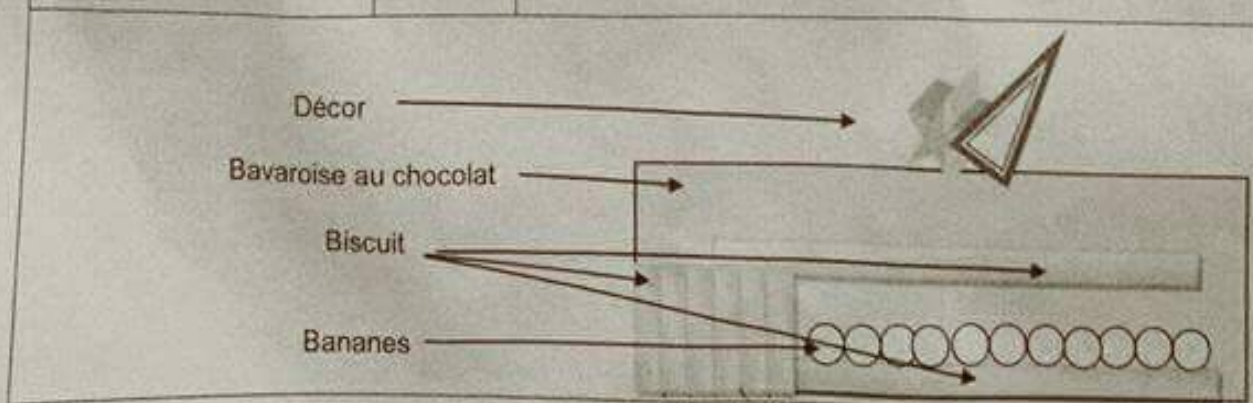


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Entremets chocolat / banane (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise chocolat</u> Lait entier 250 g Couverture noire 100 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 60 g Gélatine 200 bloom 3 g Crème fouettée 300 g</p> <p><u>Garniture</u> Bananes 200 g Jus de citron 1 pièce</p> <p><u>Décor</u> Glaçage miroir chocolat 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><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et deux disques de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise</p> <p><u>TAILLER ET CITRONNER</u> les bananes</p> <p><u>CHEMISER</u> le cercle avec la cartouchiere</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE » 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>



Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 16	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte aux pêches (Ø 22 cm)

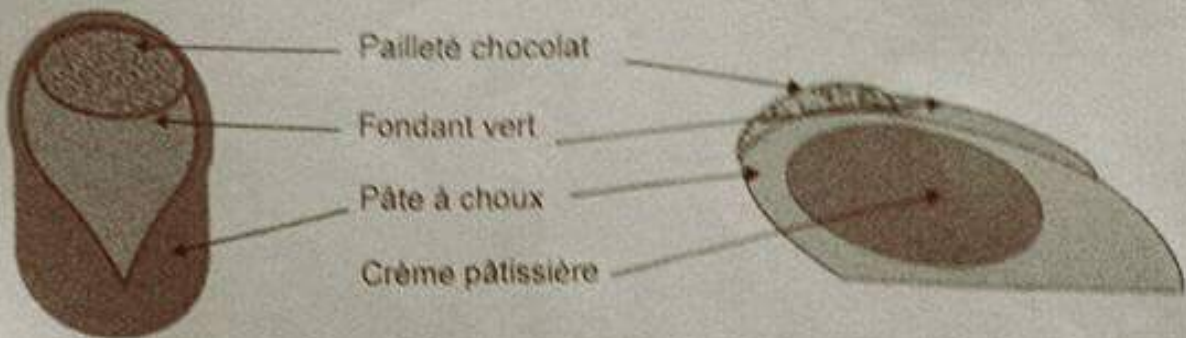
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Farine 200 g Beurre 120 g Sucre glace 80 g Œuf 40 g Sel 3 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm</p>
<p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 50 g Sucre 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf 50 g Farine 10 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GARNIR</u> la tarte avec la crème d'amandes et les pêches (disposition libre)</p>
<p><u>Garniture de fruits</u> Pêches au sirop 500 g</p>	<p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>TORRÉFIER</u> légèrement les pistaches</p>
<p><u>Finition</u> Pistaches concassées 20 g Nappage blond 100 g</p>	<p><u>NAPPER</u></p> <p><u>PARSEMER</u> les pistaches concassées</p>



UNE PÂTE À CHOUX À BASE DE PÂTE À CHOUX

14 glands au Kirsch

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à choux</u>		RÉALISER la pâte à choux
Farine	125 g	COUCHER 14 glands
Œuf	125 g	
Lait	100 g	
Beurre	3 g	
Sel	100 g	
Farine	250 g	CUISIR
Œuf		RÉSERVER sur grille
<u>Crème pâtissière</u>		RÉALISER la crème pâtissière
Lait	1 litre	PARFUMER 1200 g de crème pâtissière au kirsch (Le reste de crème sera utilisé pour la fabrication des pains aux raisins)
Sucre	200 g	
Œuf	200 g	
Poudre à crème	80 g	
Beurre	80 g	
<u>Aromatisation</u>		REFROIDIR
Crème pâtissière	1200 g	GARNIR les glands
Kirsch	25 g	
<u>Montage et finition</u>		GLACER les glands au fondant vert et disposer le pailleté chocolat
Œuf (dorure)	50 g	RÉSERVER au froid
Fondant blanc	500 g	
Sirop à 60° Brix (fourni)	QS	
Pailleté chocolat	100 g	
Colorant vert	QS	



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

8 pains au chocolat et 8 pains aux raisins

Recette (à titre indicatif)

Détrempe

Farine T55	250 g
Farine de gruau	250 g
Sel	10 g
Sucre	60 g
Levure biologique	20 g
Poudre de lait	12 g
Eau	260 g
Beurre	50 g

Tourage

Matière grasse de tourage	250 g
---------------------------	-------

Dorer

Œuf	100 g
-----	-------

Garniture

Bâton chocolat	16 pièces
Crème pâtissière réservée	350 g
Raisins secs	250 g

Progression

PÉTRIR la détrempe

POINTER

ROMPRE la pâte

RÉSERVER au froid

BEURRER

TOURER

ABAISSER

DÉTAILLER 8 pains au chocolat

RÉSERVER l'autre moitié pour les pains aux raisins

ÉTALER la crème pâtissière sur l'abaisse de pâte

DISPOSER les raisins sur la crème

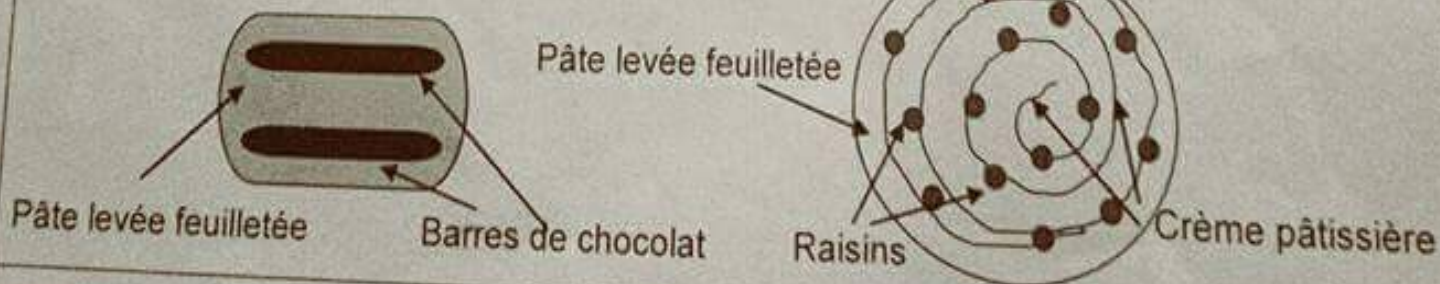
FAÇONNER les pains au chocolat et les pains aux raisins

APPRÊTER

DORER

CUIRE

RÉSERVER sur grille



Session 2017

Examen : CAP Pâtissier

Épreuve : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Code : 500 22 136

SUJET N° 16

Page : 6 / 7

Durée : 7 heures