

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte amandine pistache / cerises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée		RÉALISER la pâte sucrée
Farine	200 g	RÉSERVER au froid
Beurre	120 g	ABAISSER
Sucre glace	80 g	FONCER un cercle de Ø 22 cm
Œuf	40 g	RÉALISER la crème d'amandes
Sel	3 g	RÉSERVER
Crème d'amandes		GARNIR le fond de crème d'amandes et de cerises
Sucre semoule	100 g	CUIRE
Poudre d'amandes	100 g	RÉSERVER sur grille
Œuf	100 g	FINITION & DÉCOR
Beurre	100 g	
Pâte de pistaches	30 g	
Kirsch	10 g	
Garniture		
Cerises au sirop	375 g	
Enfiliés		
Nappage rouge	120 g	
Sucre glace	QS	

Conseils-cap-pâtisserie.fr



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs à la vanille

Recette (à titre indicatif)

Progression

Pâte à choux

Eau 125 g
Lait 125 g
Beurre 100 g
Sel 3 g
Farine 150 g
Œuf 250 g

RÉALISER la pâte à choux

COUCHER 16 éclairs

CUIRE

RÉSERVER sur grille

Crème pâtissière

Lait 1 litre
Sucre semoule 200 g
Œuf 200 g
Poudre à crème 90 g
Beurre 80 g
Vanille gousse 1 pièce

RÉALISER la crème pâtissière aromatisée à la vanille

REFROIDIR

GARNIR les éclairs à la vanille

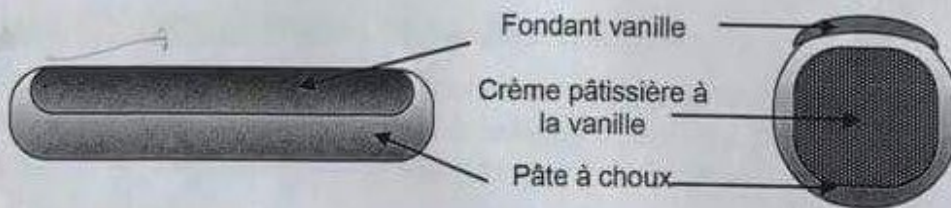
GLACER les éclairs au fondant vanille

Montage et finition

Œuf (dorure) 50 g
Fondant blanc 500 g
Sirop à 60°Brix (fourni) QS
Vanille gousse ½ pièce

RÉSERVER au froid

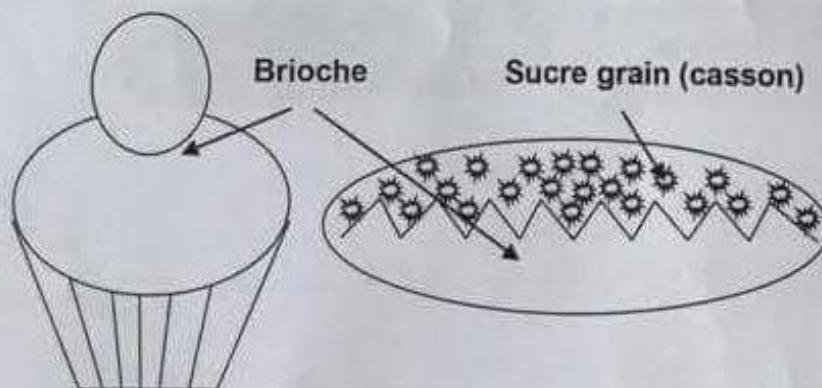
Conseils-cap-patisserie.fr



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre semoule 60 g Levure biologique 20 g Œuf entier 300 g Beurre 250 g</p>	<p>✓ <u>RÉALISER</u> la pâte</p> <p>✓ <u>POINTER</u></p> <p>✓ <u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p>✓ <u>RÉSERVER</u> au froid</p>
<p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p>✓ <u>DÉTAILLER</u> les 8 brioches longues et les 8 petites brioches à tête</p>
<p><u>Finition</u> Sucre casson 150 g</p>	<p>✓ <u>FAÇONNER</u></p> <p>✓ <u>DORER</u></p> <p>✓ <u>APPRÊTER</u></p> <p>✓ <u>DORER</u></p> <p>✓ <u>CUIRE</u></p> <p>✓ <u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Centre d'examen : Conseils-cap-patisserie.fr
 N° candidat :

DOCUMENT 1 (à compléter)

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11