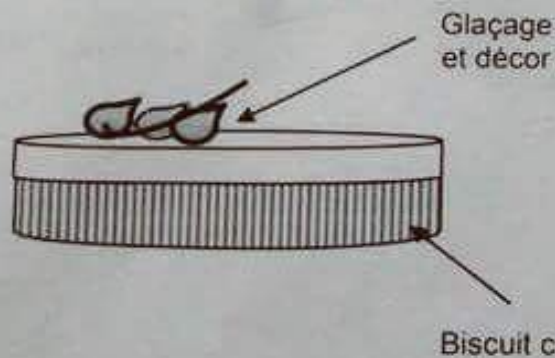


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

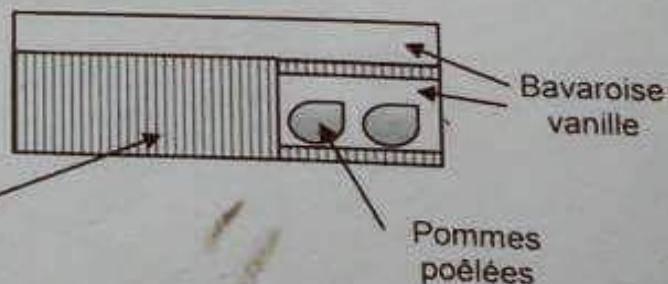
Golden (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Biscuit cuillère nature</b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><b>Bavaroise vanille</b> Lait 250 g Vanille gousse ½ pièce Jaune d'œuf 60 g Sucre 70 g Gélatine feuille 7 g Crème UHT 270 g</p> <p><b>Sirop à 60° Brix</b> (fourni) 200 g</p> <p><b>Garniture</b> Pommes 400 g Sucre semoule 80 g Beurre 80 g</p> <p><b>Décors</b> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>		<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> le biscuit (1 cartouchière et 2 disques)</p> <p><b>CUIRE ET RÉSERVER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>ÉPLUCHER, TAILLER</b> les pommes en quartiers</p> <p><b>SAUTER</b> les pommes</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la bavaroise vanille</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets selon le schéma</p> <p><b>GARNIR</b> le cercle avec les quartiers de pommes, les deux disques de biscuit cuillère, le sirop et la bavaroise vanille</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>GLACER</b> avec le glaçage neutre</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;"><b>« LE CIRQUE »</b></p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème valoriser votre entremets par une finition et un déco (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>



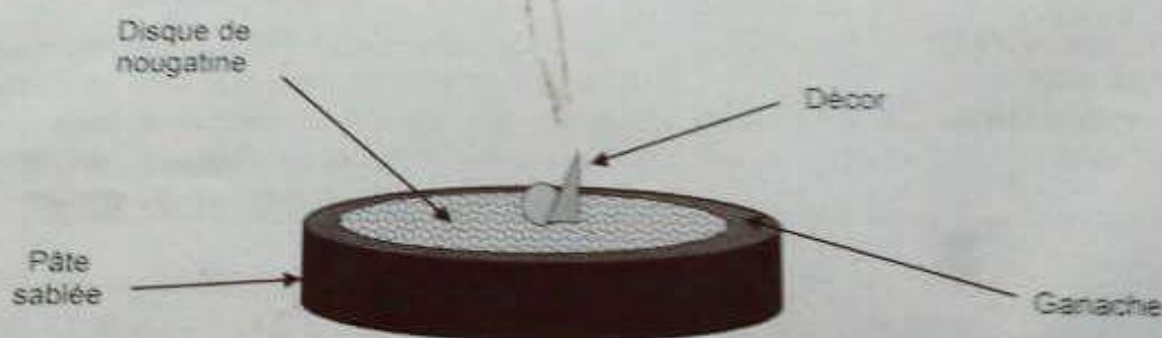
Coupe transversale



## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Tarte chocolat nougatine (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sucrée</u></b>            Farine 200 g            Beurre 120 g            Sel 3 g            Sucre glace 80 g            Œuf 40 g</p> <p><b><u>Ganache</u></b>            Crème UHT 200 g            Sucre inverti 15 g            Chocolat de couverture noir 66 % 160 g            Beurre 25 g</p> <p><b><u>Nougatine</u></b>            Eau 30 g            Glucose 80 g            Sucre semoule 100 g            Amandes hachées 80 g            Beurre 10 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> la pâte sucrée au froid positif</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de 22 cm Ø</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>CUIRE</u></b> à blanc</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la ganache</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> un disque de nougatine</p> <p><b><u>DÉPOSER</u></b> le disque de nougatine refroidi sur la tarte</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b></p>



Conseils-cap-pâtisserie.fr

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 4 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 22

Durée : 7 heures

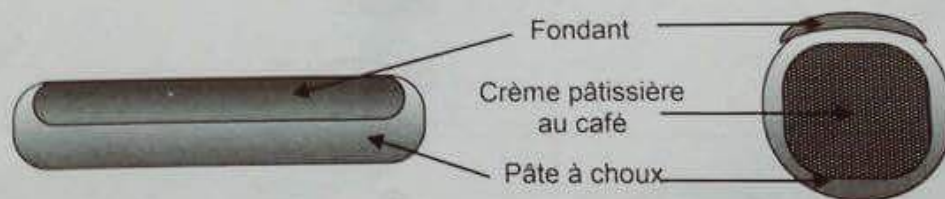
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

### 16 éclairs au café *chocolat*

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</p> <p><b><u>COUCHER</u></b> 16 éclairs</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>
<p><b><u>Crème pâtissière</u></b>            Lait 1 litre            Sucre 200 g            Œuf 200 g            Poudre à crème 90 g            Beurre 80 g            Extrait de café QS</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème pâtissière aromatisée au café <i>chocolat</i></p> <p><b><u>REFROIDIR</u></b></p> <p><b><u>GARNIR</u></b> les éclairs au café</p>
<p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Fondant blanc 500 g            Extrait de café QS            Sirop à 60°Brix (fourni) QS</p>		<p><b><u>GLACER</u></b> les éclairs au fondant café</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p>



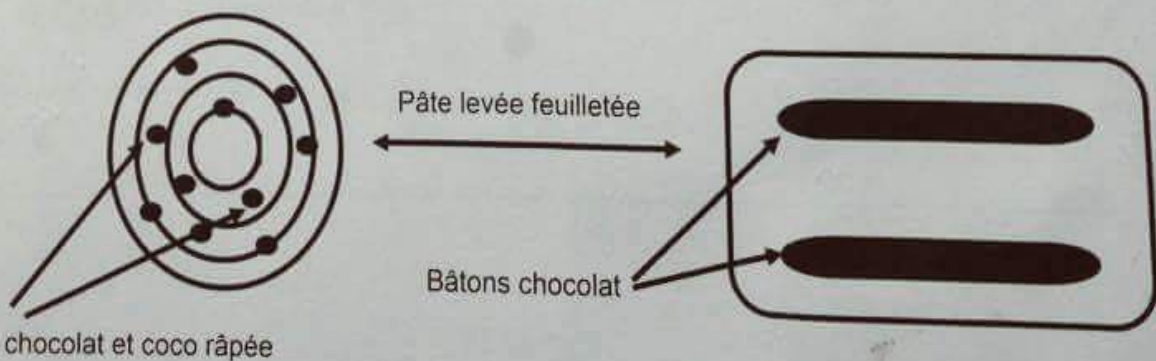
Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 22	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

## 8 pains au chocolat et 8 roulades chocolat coco

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Détrempe</b> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sucre 60 g Sel 10 g Levure 20 g Eau 260 g Beurre 50 g Poudre de lait 12 g</p> <p><b>Tourage</b> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b>Garniture</b> Bâton chocolat 16 pièces Drops de chocolat 70 g Coco râpée 30 g Crème pâtissière restante 250 g</p> <p><b>Dorure</b> Œuf 100 g</p>		<p><b>RÉALISER</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>DÉTAILLER</b> 8 pains au chocolat et 8 roulades chocolat coco</p> <p><b>FACONNER</b></p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p>



Conseils-cap-pâtisserie.fr

Session 2017

Examen : CAP Pâtissier

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Code : 500 22 136

SUJET N° 22

Page : 6 / 7

Durée : 7 heures

Coefficient : 11