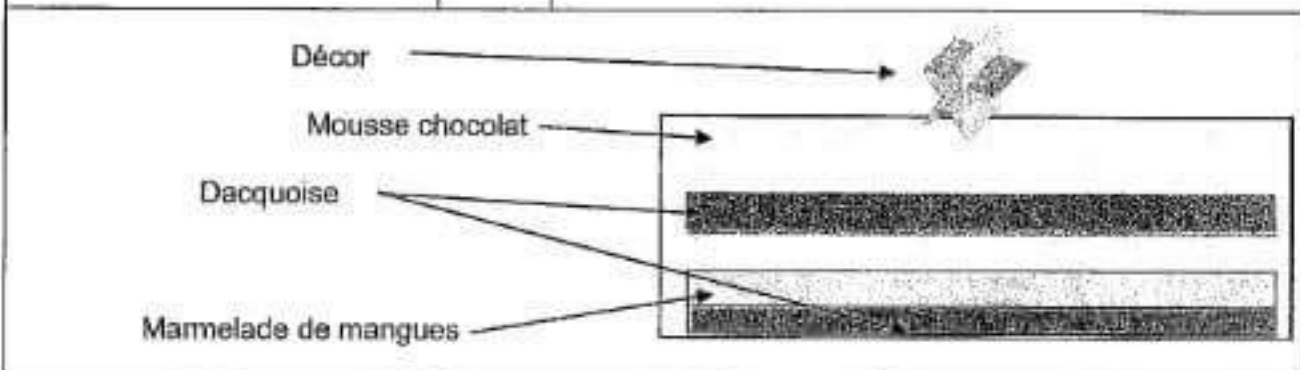


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS

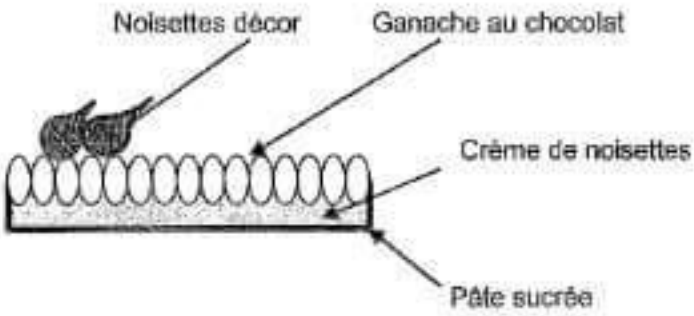
Entremets mangue chocolat (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Dacquoise noisettes Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p>Marmelade de mangues Mangue en cubes surgelée 200 g Beurre 50 g Sucre roux 50 g Passoa 30 g</p> <p>Mousse au chocolat Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p>Décor Glaçage chocolat 100 g Nappage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER la dacquoise noisettes</p> <p>DRESSER 2 fonds de 18 cm de diamètre</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la marmelade de mangues</p> <p>REFROIDIR</p> <p>RÉALISER la mousse au chocolat Faire fondre la couverture au bain-marie (50°C maximum) Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt</p> <p>GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>REFROIDIR ET RÉSERVER</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, 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° 23	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte piémontaise (Ø 22 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Beurre 100 g Sucre glace 60 g Poudre de noisettes 30 g Sel 2 g Œuf 40 g Farine 170 g</p> <p><u>Crème de noisettes</u> Beurre 60 g Sucre 60 g Poudre de noisettes 60 g Œuf 60 g Farine 10 g Praliné 20 g</p> <p><u>Ganache au chocolat</u> Couverture noire 200 g Crème fleurette 250 g Beurre 50 g Glucose 25 g</p> <p><u>Finition</u> Noisettes émondées 50 g Sucre 80 g Glucose 30 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème de noisettes (méthode crème d'amandes)</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème noisettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache chocolat</p> <p><u>GARNIR</u> Couler ou pocher suivant la texture et l'aspect du fond</p> <p><u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées</p>
 <p>The diagram illustrates the assembly of the tart. It shows a cross-section of the tart with four distinct layers. From bottom to top, the layers are: a base of 'Pâte sucrée' (sweet dough), a layer of 'Crème de noisettes' (hazelnut cream), a layer of 'Ganache au chocolat' (chocolate ganache), and a top layer of 'Noisettes décor' (decorative hazelnuts). Arrows point from the text labels to the corresponding layers in the diagram.</p>	

Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 23	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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 1300 g Sucre 250 g Œuf 200 g Poudre à crème 110 g Beurre 100 g Pâte de cacao 170 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 Grué de cacao 50 g</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 aromatisée au chocolat</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>GARNIR</u> les éclairs au chocolat</p> <p>Le reste de crème servira pour les pains aux raisins.</p> <p><u>GLACER</u> les éclairs au fondant chocolat</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p>
 <p style="text-align: center;">Fondant et grué Crème pâtissière au chocolat Pâte à choux</p>		

Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 23	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains aux raisins et au chocolat		
Recette (à titre indicatif)		Progression
Détrempe		PÉTRIR la détrempe
Farine de gruau	250 g	POINTER
Farine T55	250 g	
Sel	10 g	ROMPRE la pâte
Sucre	60 g	
Poudre de lait	12 g	RÉSERVER au froid
Levure biologique	20 g	
Beurre	50 g	BEURRER
Eau	260 g	
Tourage		TOURER
Matière grasse de tourage	250 g	ABAISSER
Garniture		GARNIR de crème pâtissière au chocolat et parsemer de raisins
Crème pâtissière chocolat (à prélever sur recette éclairs)	400 g	
Raisins secs blonds	150 g	ROULER l'abaisse
Dorure		DÉTAILLER 16 pains aux raisins
Œuf	100 g	APPRÊTER
		DORER
		CUIRE
		RÉSERVER sur grille

Raisins
 Crème pâtissière au chocolat
 Pâte levée feuilletée

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 23	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11