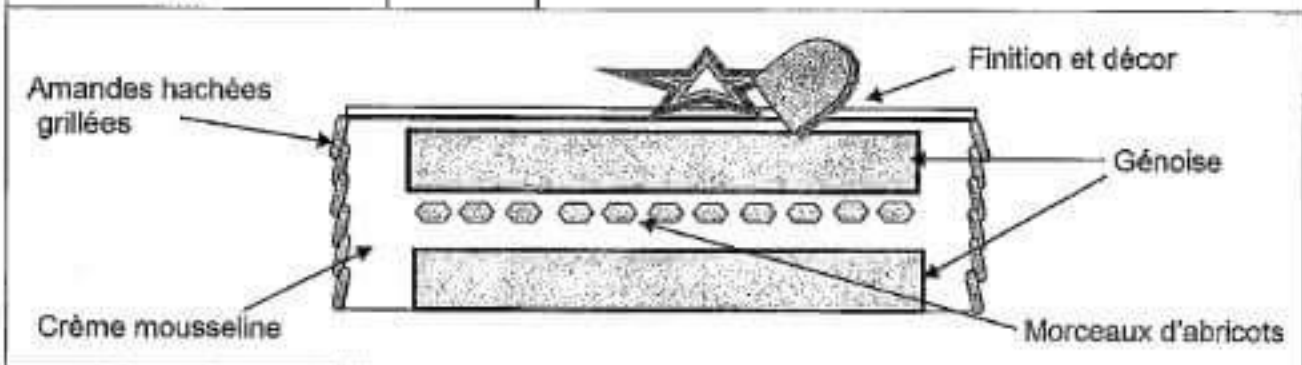


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

ABRICOTIER (Ø 20 cm)	
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise</u> Œuf 200 g Sucre 125 g Farine 100 g Fécule 25 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait entier 500 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 250 g</p> <p><u>Sirop kirsch</u> Sirop à 60° Brix (fourmi) 200 g Rhum 40 g</p> <p><u>Garniture</u> Abricots au sirop 300 g</p> <p><u>Décor</u> Amandes hachées 100 g Nappage neutre 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Glucose 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la génoise</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>IMBIBER</u> les disques de génoise</p> <p><u>COUPER</u> les abricots en morceaux (en garder pour le décor)</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets (voir croquis) dans un cercle de Ø 20 et 4,5 cm de hauteur</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE »</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 pâte d'amande, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au cornet ...)</p>



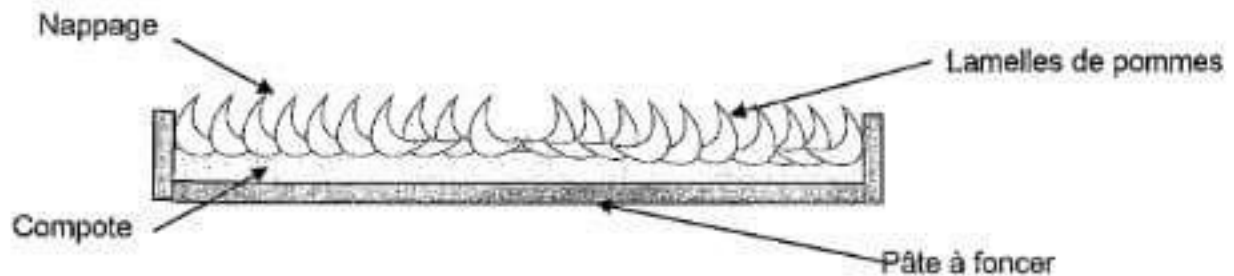
ANNEXE 2

Session 2017	Code : 500 22 138	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE**

TARTE AUX POMMES (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à foncer</u> Farine 200 g Beurre 100 g Sel 4 g Œuf 50 g Sucre glace 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Compote de pomme 33% 200 g Pommes 5 pièces</p> <p><u>Finition</u> Nappage abricot 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à foncer</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de 22 cm de diamètre</p> <p><u>GARNIR</u> de compote</p> <p><u>DISPOSER</u> les tranches de pommes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>NAPPER</u></p>



Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

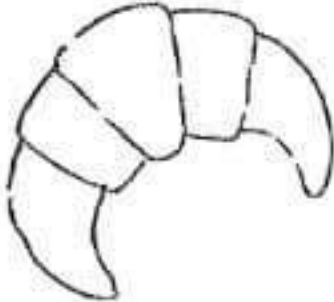
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs au café		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à choux</u>		<u>RÉALISER</u> la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	<u>COUCHER</u> 16 éclairs
Beurre	100 g	
Sel	3 g	<u>CUIRE</u>
Farine	150 g	
Œuf	250 g	<u>RÉSERVER</u> sur grille
<u>Crème pâtissière</u>		<u>RÉALISER</u> la crème pâtissière aromatisée au café
Lait	1 litre	
Sucre	200 g	<u>REFROIDIR</u>
Œuf	200 g	
Poudre à crème	90 g	<u>GARNIR</u> les éclairs au café
Beurre	80 g	
Extrait de café	QS	<u>GLACER</u> les éclairs au fondant café
<u>Montage et finition</u>		<u>RÉSERVER</u> au froid
Œuf (dorure)	50 g	
Fondant blanc	500 g	
Extrait de café	QS	
Sirop à 60°Brix (fourni)	QS	

Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants		
Recette (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>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p>250 g</p> <p>250 g</p> <p>10 g</p> <p>60 g</p> <p>12 g</p> <p>20 g</p> <p>50 g</p> <p>260 g</p> <p>250 g</p> <p>100 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>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>
		

[Conseils-cap-patisserie.fr](http://conseils-cap-patisserie.fr)

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11