

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

William chocolat (Ø 20 cm)		
sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Génoise chocolat</p> <p>Œuf 200 g Sucre 125 g Farine T55 60 g Fécule 50 g Cacao en poudre 15 g</p> <p>Ganache</p> <p>Crème liquide 240 g Beurre 15 g Glucose 30 g Couverture noire 64% 225 g</p> <p>Sirop</p> <p>Eau 250 g Sucre 250 g Vanille liquide QS</p> <p>Garniture</p> <p>Poires au sirop 200 g</p> <p>Décor</p> <p>Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Glaçage neutre 200 g Glaçage chocolat miroir 200 g Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noire) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>		<p>RÉALISER la génoise chocolat et dresser 3 disques de 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER le sirop</p> <p>DÉTAILLER 1 fond avec le cercle à entremet et 2 ronds de 19 cm de diamètre (pour intérieur)</p> <p>CHEMISER avec un rhodoïd le cercle</p> <p>ÉGOUTTER les poires</p> <p>RÉALISER la ganache</p> <p>MONTER l'entremets en alternant les couches de génoise imbibée, de ganache et de poires (cercle de 20 cm, hauteur 4,5 cm)</p> <p>LISSER avec la ganache</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »</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 sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au cornet ...)</p>
<p>Le diagramme illustre la structure de l'entremets. On voit une coupe transversale d'un gâteau dans un cercle. Les couches sont alternées : une couche de génoise chocolat (à l'extérieur), une couche de ganache tendre, et une couche de morceaux de poires. Cette séquence se répète. Le tout est fini avec une ganache lisse.</p>		

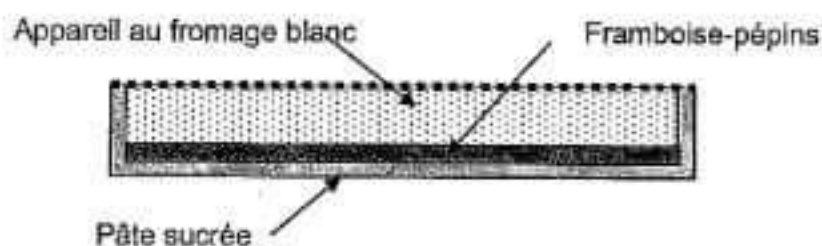
Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte au fromage blanc / framboise-pépins (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte sucrée		RÉALISER la pâte sucrée
Farine	200 g	RÉSERVER
Beurre	120 g	
Sucre glace	80 g	
Sel fin	3 g	
Œuf	40 g	
Appareil au fromage blanc		FONCER le cercle de Ø 22 cm
Lait	175 g	CUIRE à blanc la tarte
Fromage blanc 40 % MG	175 g	RÉALISER l'appareil au fromage blanc
Poudre à crème	20 g	Réunir tous les ingrédients
Sucre semoule	50 g	Porter à ébullition et poursuivre la cuisson 2 mn
Zestes de citron râpé	1 pièce	À chaud, incorporer les blancs montés fermes et serrés
Beurre	20 g	GARNIR le fond avec la framboise-pépins, puis gamir avec l'appareil à fromage blanc et lisser
Blanc d'œuf	40 g	
Sucre semoule	25 g	Saupoudrer de sucre glace
Sucre glace	20 g	CUIRE 20 mn environ au four ventilé à 180°C
Garniture		RÉSERVER sur grille
Framboise-pépins	180 g	



Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest

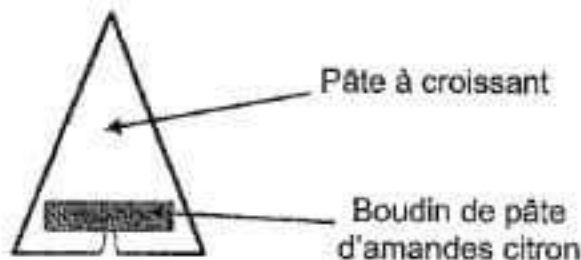
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel fin 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 500 g Sucre semoule 120 g Œuf 100 g Poudre à crème (à chaud) 50 g Beurre 250 g Praliné 150 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 50 g Sucre glace 25 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> sur plaque antiadhésive ou graissée</p> <p><u>DORER ET RAYER</u> éventuellement les couronnes en pâte à choux</p> <p><u>PARSEMER</u> le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>AROMATISER</u> au praliné</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> les Paris-Brest</p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid positif</p>
<p>Décors (sucre, amandes)</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Pâte à choux</p>	

Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants au citron		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe Farine T55 250 g Farine de gruau 250 g Sel fin 10 g Sucre semoule 60 g Levure biologique 20 g Eau 260 g Lait en poudre 12 g Beurre 50 g</p> <p>Tourage Matière grasse de tourage 250 g</p> <p>Garniture Pâte d'amandes à 50% 300 g Zestes de citron jaune 1 pièce</p> <p>Dorure Œuf entier 100 g</p>		<p>RÉALISER la détrempe</p> <p>POINTER</p> <p>RETOMBER la pâte</p> <p>RÉSERVER au froid</p> <p>BEURRER, TOURER</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER 16 croissants, disposer un boudin de pâte d'amandes citron</p> <p>FAÇONNER sans allonger (croissant droit, court et dodu)</p> <p>GARNITURE Mélanger la pâte d'amandes et les zestes de citron jaune. Peser 16 morceaux de 18 g, allonger en boudins de 7 cm</p> <p>APPRÊTER</p> <p>DORER</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p>



Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11