

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets à l'ananas (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b> Blanc d'œuf 120 g Sucre semoule 120 g Jaune d'œuf 80 g Farine 120 g</p> <p><b>Crème bavaroise ananas</b> Pulpe d'ananas 250 g Sucre semoule 75 g Jaune d'œuf 40 g Crème fleurette à 35% 250 g Gélatine 200 Bloom 7 g</p> <p><b>Sirop</b> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Rhum 10 g</p> <p><b>Garniture</b> Tranche d'ananas 200 g</p> <p><b>Décor</b> Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (noire, lactée, ivoire) 300 g Pâte d'amandes 33% 300 g Colorant divers QS Glaçage neutre 100 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>PLAQUER</b> 1 fond de Ø 20 cm et 1 fonds de Ø 18 cm</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème bavaroise</p> <p><b>REFROIDIR</b></p> <p><b>MONTER</b> l'entremets dans le cercle de diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid négatif</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> Recouvrir d'un disque de pâte d'amandes. Décor libre sur le thème suivant : <b>« LA BANDE DESSINÉE »</b></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>

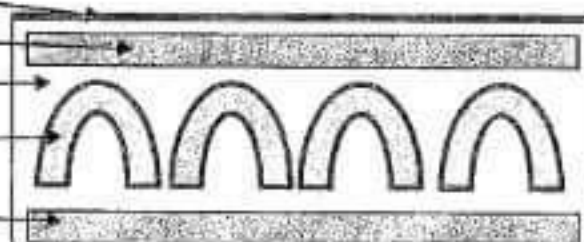
Disque pâte d'amandes

Biscuit cuillère

Crème bavaroise ananas

Ananas chemisés

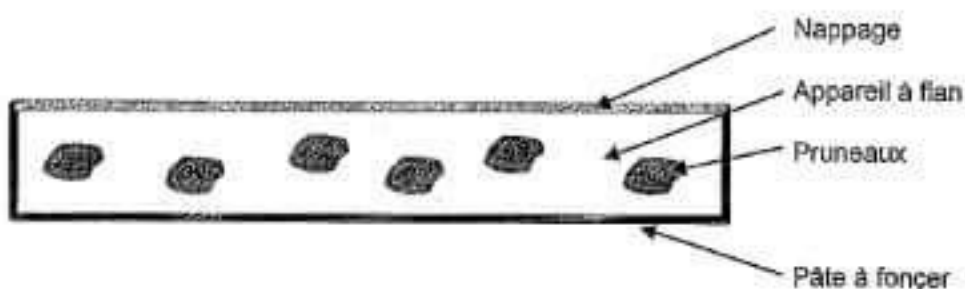
Biscuit cuillère



## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

### Flan aux pruneaux (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à foncer</u></b>            Farine 200 g            Beurre 100 g            Œuf 50 g            Sel 4 g            Sucre glace 10 g</p> <p><b><u>Crème à flan à chaud</u></b>            Lait 170 g            Sucre semoule 35 g            Poudre à crème 17 g            Œuf 20 g            Beurre 10 g</p> <p><b><u>Garniture de fruits</u></b>            Pruneaux dénoyautés 150 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Nappage blond 60 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à foncer</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème à flan (méthode de la crème pâtissière)</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au frais</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le fond de tarte de pruneaux puis de crème à flan</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>FINITION</u></b>            Napper</p>



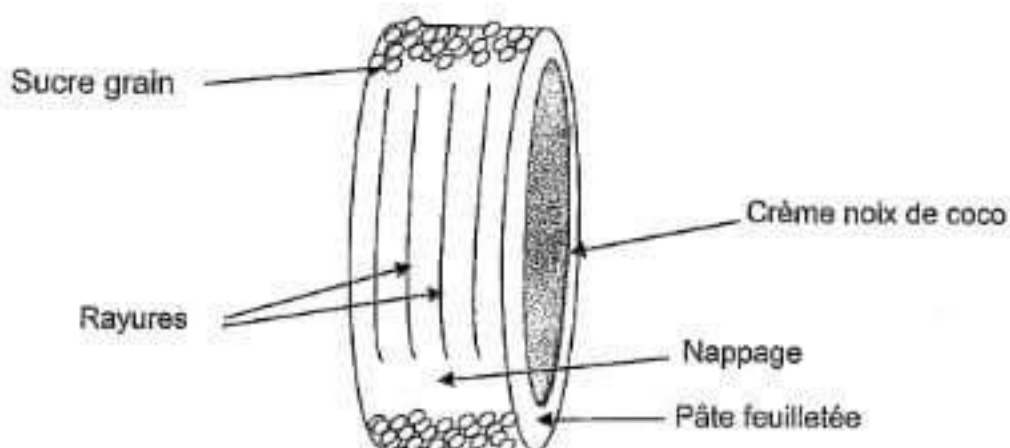
[Conseils-cap-patisserie.fr](http://Conseils-cap-patisserie.fr)

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 27	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

### 6 parts de Dartois à la noix de coco

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte feuilletée</u></b> Farine 375 g Sel 7 g Eau 185 g</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p><b><u>Crème noix de coco</u></b> Beurre 100 g Sucre semoule 100 g Œuf 100 g Noix de coco poudre 100 g Poudre à crème 10 g Rhum 10 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b> Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Œuf (dorure) 50 g Sucre grain 100 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la détrempe</p> <p><b><u>TOURER</u></b></p> <p><b><u>REPOSER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b> en deux parties égales 15 cm sur 40 cm</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème noix de coco</p> <p><b><u>GARNIR ET MONTER</u></b> les dartois</p> <p><b><u>REPOSER</u></b> au froid positif</p> <p><b><u>DORER, RAYER</u></b></p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>COUPER</u></b> en 6 parts</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b> napper et décorer</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> à température ambiante</p>



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

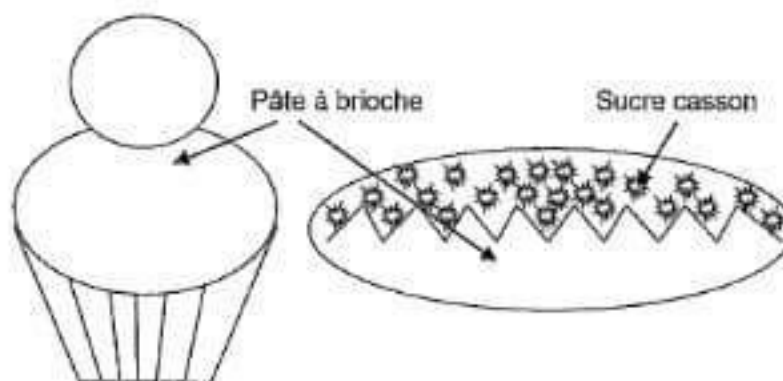
Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 27	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11



## 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><b><u>Pâte à brioche</u></b> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><b><u>Dorure</u></b> Œuf 100 g</p> <p><b><u>Finition</u></b> Sucre casson 200 g</p>		<p><b><u>PÉTRIR</u></b> la pâte</p> <p><b><u>POINTER</u></b></p> <p><b><u>ROMPRE</u></b> la pâte</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> au froid</p> <p><b><u>PESER</u></b></p> <p><b><u>DÉTAILLER</u></b></p> <p><b><u>FAÇONNER</u></b> les différentes formes de brioche</p> <p><b><u>APPRÊTER</u></b></p> <p><b><u>DORER</u></b></p> <p><b><u>PARSEMER</u></b> de sucre casson</p> <p><b><u>COUPER</u></b> aux ciseaux</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p>



Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 27	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11