

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Succès pistache (Ø 20 cm)		
sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit « Succès »</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 85 g Poudre d'amandes 50 g Sucre glace 50 g</p> <p><u>Crème au beurre</u> Sucre semoule 270 g Sirop de glucose 30 g Eau 90 g Œuf 170 g Beurre 400 g Pâte de pistaches 40 g</p> <p><u>Finition</u> Amandes hachées 100 g Pistaches hachées 50 g</p> <p><u>Décors</u> Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 150 g Colorants divers QS</p>		<p><u>RÉALISER</u> le biscuit « Succès »</p> <p><u>DRESSER</u> 2 disques de diamètre 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème au beurre</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets de diamètre 20 cm</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> recouvrir les côtés et le dessus avec les fruits secs torréfiés et décorer sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« 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>
		

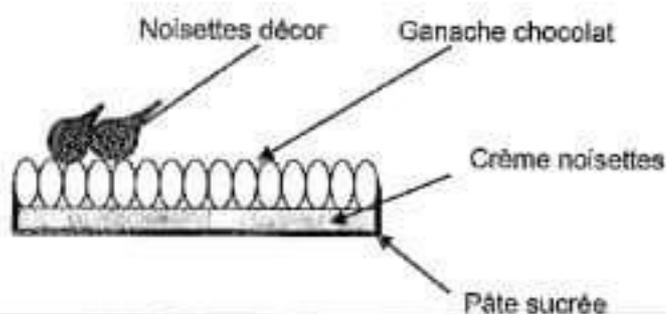
Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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 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 semoule 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 noisette, méthode crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème de 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></p> <p><u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées</p>

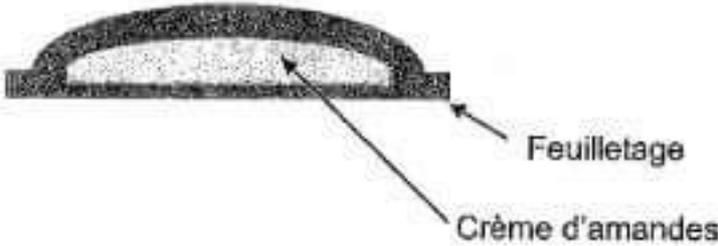


Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

Galette (Ø 24 cm) pour 6 personnes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte feuilletée</u> Farine 375 g Sel 7 g Eau 185 g</p> <p>MG de tourage 250 g</p> <p><u>Crème d'amandes</u> Beurre 75 g Sucre semoule 75 g Vanille gousse ½ pièce Œuf 75 g Poudre d'amandes 75 g Farine 10 g Rhum 10 g</p> <p><u>Montage et finition</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Œuf (dorure) 50 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la détrempe</p> <p><u>TOURER</u> 5 tours</p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>PARFUMER</u> la crème d'amandes</p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> la galette</p> <p><u>CHIQUETER</u></p> <p><u>REPOSER</u> au froid positif</p> <p><u>DORER, RAYER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>GLACER</u> à la sortie du four avec le sirop</p> <p><u>RÉSERVER</u> à température ambiante</p>
		

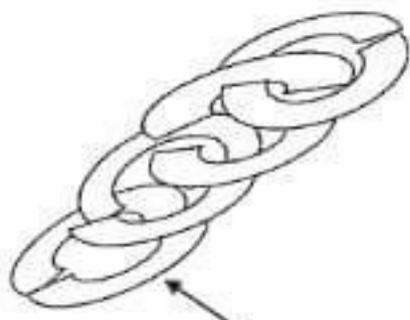
Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

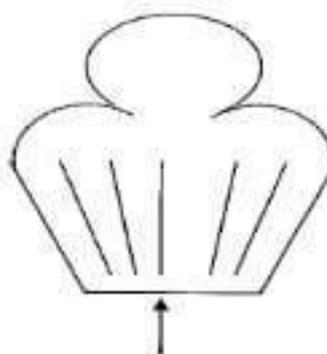
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

2 tresses et 8 brioches à têtes individuelles

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p><u>PÉTRIR</u> la pâte</p> <p><u>POINTER</u> à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>PESER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 tresses de 300 g, 8 brioches têtes de 60 g</p> <p><u>FACONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>



Tresse



Brioche à tête

Conseils-cap-patisserie.fr

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11