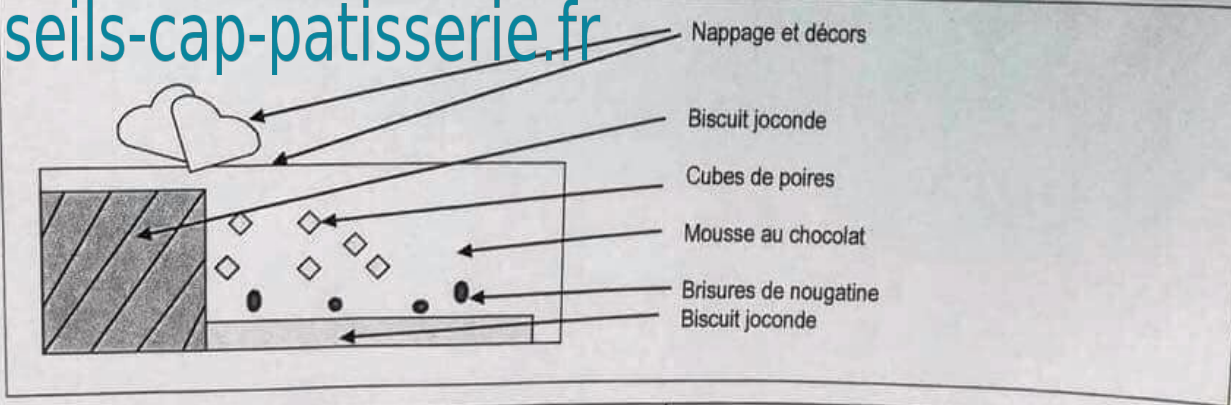


**Entremets chocolat / poires (Ø 20 cm)  
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit Joconde</b> Sucre semoule 50 g Poudre d'amandes 50 g Œuf 75 g Farine 15 g Sucre semoule 50 g Blanc d'œuf 460 g</p> <p><b>Chantilly chocolat</b> Couverture chocolat noir 300 g Crème liquide 600 g</p> <p><b>Garniture</b> Paires au sirop 300 g Sucre semoule 50 g Cannelle poudre 3 g</p> <p><b>Nougatine</b> Fondant 50 g Amandes hachées 40 g Glucose 40 g</p> <p><b>Finition</b> Glaçage brillance noire 150 g</p> <p><b>Décors</b> Chocolat de couverture 300 g (ivoire, lacté, noir) Pâte d'amandes décor 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit Joconde <b>DRESSER</b> 1 fond de 18 cm de diamètre <b>CUIRE</b> à 210°C pendant 10 minutes</p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la nougatine <b>ABAISSE</b> au rouleau <b>BRISER</b> des morceaux</p> <p><b>SAUTER</b> les dés de poires <b>REFROIDIR</b></p> <p><b>CHEMISER</b> le cercle avec une bande de biscuit <b>RÉALISER</b> la mousse au chocolat Fondre la couverture à 50°C et incorporer la crème montée</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets en cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm <b>RÉSERVER</b> au froid négatif <b>GLACER</b> le dessus de l'entremets <b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :</p> <p align="center"><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>

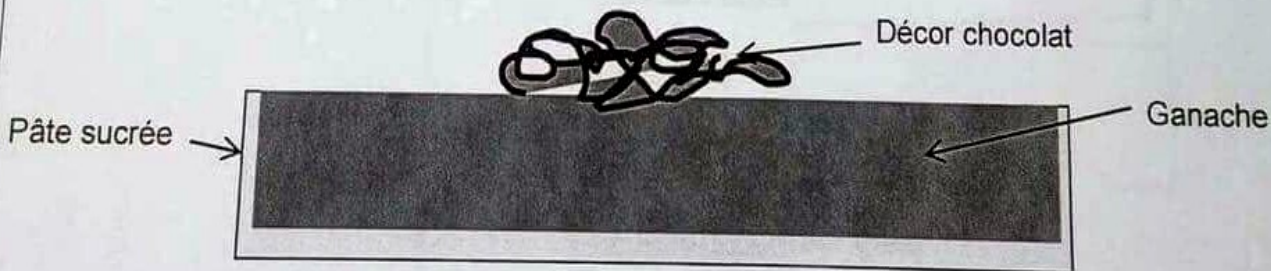
Conseils-cap-patisserie.fr



**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
TARTE**

**Tarte au chocolat (Ø 22 cm)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte sucrée</u></b>		<b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sucrée
Beurre	100 g	
Sucre	125 g	<b><u>RÉSERVER</u></b>
Sel	3 g	
Œuf	40 g	<b><u>ABAISSE</u></b>
Farine	200 g	
<b><u>Ganache</u></b>		<b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm
Crème liquide	225 g	<b><u>CUIRE A BLANC</u></b>
Sirop de sucre inverti	20 g	
Couverture noire	200 g	<b><u>RÉALISER</u></b> la ganache
Beurre	80 g	
<b><u>Finition</u></b>		<b><u>GARNIR</u></b> le fond
Couverture noire	100 g	<b><u>DECORER</u></b>
Couverture blanche	100 g	<b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille



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

16 Paris-Brest

Recette (à titre indicatif)

Progression

**Pâte à choux**

Eau	125 g
Lait	125 g
Beurre	100 g
Sel fin	3 g
Farine	150 g
Œuf	250 g

**Crème mousseline**

Lait	500 g
Sucre semoule	120 g
Œuf	100 g
Poudre à crème (à chaud)	50 g
Beurre	250 g
Praliné	150 g

**Montage et finition**

Œuf (dorure)	50 g
Amandes effilées	50 g
Sucre glace	25 g

**RÉALISER** la pâte à choux

**DRESSER** sur plaque

**DORER ET RAYER** éventuellement les couronnes en pâte à choux

**PARSEMER** le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées

**CUIRE**

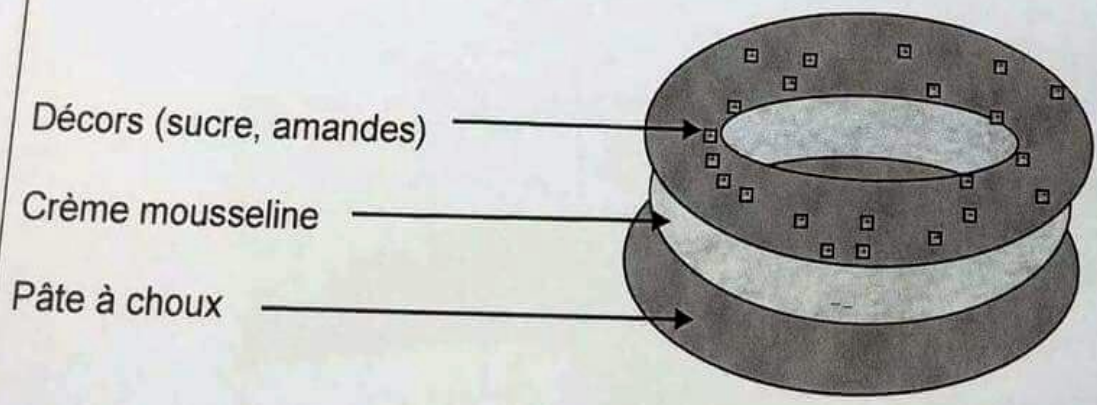
**RÉALISER** la crème mousseline

**AROMATISER** au praliné

**GARNIR ET MONTER** les Paris-Brest

**DÉCORER**

**RÉSERVER** au froid positif



**VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE**

**8 croissants et 8 pains au chocolat**

**Recette (à titre indicatif)**

**Progression**

Détrempe

- Farine de gruau
- Farine T55
- Sel
- Sucre
- Levure biologique
- Poudre de lait
- Eau
- Beurre

- 250 g
- 250 g
- 10 g
- 60 g
- 20 g
- 12 g
- 260 g
- 50 g

PÉTRIR la détrempe

POINTER

ROMPRE la pâte

RÉSERVER au froid

BEURRER

Tourage

- Matière grasse de tourage

- 250 g

TOURER

ABAISSER

Garniture

- Bâton chocolat

- 16 pièces

DÉTAILLER 8 pains au chocolat et 8 croissants

Dorure

- Œuf

- 100 g

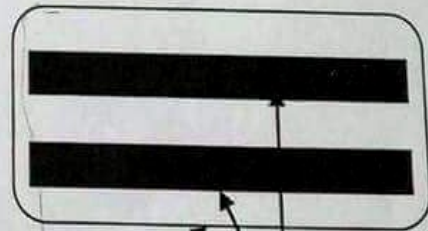
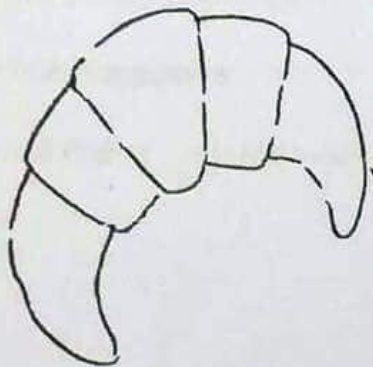
FAÇONNER

APPRÊTER

DORER

CUIRE

RÉSERVER sur grille



Pâte levée feuilletée

Bâtons chocolat

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

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 33

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11