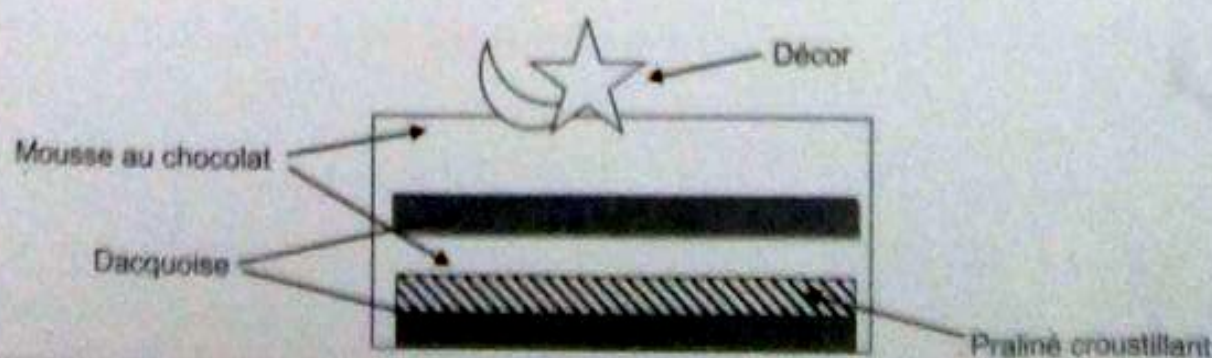


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Royal chocolat (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Dacquoise noisette</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant</u> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 90 g</p> <p><u>Mousse au chocolat</u> Couverture noire 300 200 g Crème fouettée 600 400 g</p> <p><u>Décor</u> Cacao en poudre 50 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER la dacquoise noisette DRESSER 2 fonds de 18 cm de diamètre CUIRE RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER le praliné croustillant Fondre la couverture au bain marie (45°C maximum) Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine Étaler aussitôt sur le fond de biscuit REFROIDIR</p> <p>RÉALISER la mousse au chocolat Faire fondre la couverture au bain-marie (50°C maximum) Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt</p> <p>GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm REFROIDIR ET RÉSERVER</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 comet ...)</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 8

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 - Fabrication de pâtisseries

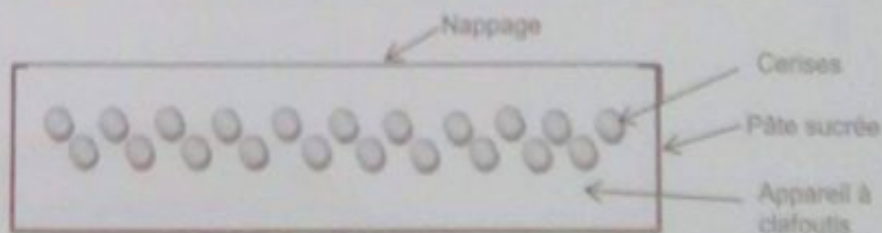
Coefficient 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte clafoutis aux cerises (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée</u>		RÉALISER la pâte sucrée
Farine	200 g	RÉSERVER au froid
Sel	3 g	
Sucre glace	80 g	ABAISSER
Beurre	120 g	
Œuf	40 g	FONCER un cercle de 22 cm
<u>Appareil à clafoutis</u>		RÉALISER l'appareil à clafoutis
Crème fleurette	250 g	Mélanger le sucre et la poudre à crème
Sucre semoule	60 g	Ajouter progressivement l'œuf et les jaunes
Jaune d'œuf	50 g	Incorporer la crème fleurette
Œuf	50 g	GARNIR le fond de tarte
Poudre à crème	40 g	DISPOSER les cerises
<u>Garniture de fruits</u>		CUIRE
Cerises au sirop	100 g	RÉSERVER sur grille
<u>Finition</u>		FINITION ET DÉCOR
Nappage	100 g	
Cerises au sirop	80 g	RÉSERVER



Session 2017	Code 500 22 136	Page 4 / 7
Examen CAP Pâtissier	SUJET N° 8	Durée 7 heures
Épreuve EP2 - Fabrication de pâtisseries		Coefficient 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

Galette (Ø 24 cm)

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

