

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS

Roulade pistache / griottes
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère		RÉALISER le biscuit cuillère
Jaune d'œuf	100 g	ÉTALER sur plaque (20 x 40 cm)
Sucre	100 g	
Blanc d'œuf	150 g	CURÉ
Sucre	50 g	
Farine	140 g	
		RÉSERVER
Crème beurre pistaches		FAÇONNER LA ROULADE
Beurre	600 g	Retirer la feuille du biscuit, imbiber, étaler 2/3 de la crème au beurre, parsemer de griottes hachées
Sucre	240 g	
Eau	80 g	Rouler le biscuit.
Œufs	100 g	
Jaune d'œuf	80 g	RÉSERVER au frais pendant 1 heure
Pâte de pistaches	60 g	
		MASQUER le roulé avec la crème au beurre restante
Imbibage		RÉSERVER
Sirup à 60° Brix (fourmi)	250 g	FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »
Kirsch	20 g	
Garniture		A partir des données 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 comel ...)
Griottes	150 g	
Décor		
Pistaches hachées	50 g	
Sucre semoulé	100 g	
Sucre glace	100 g	
Glucose	100 g	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	300 g	
Pâte d'amandes décor	100 g	
Amandes hachées	100 g	
Colorants divers	QS	



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION TARTE

Tarte normande (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte à foncer		RÉALISER la pâte à foncer
Farine	200 g	RÉSERVER au froid
Beurre	100 g	ABAISSE
Sucre glace	10 g	FONCER un cercle de Ø 22 cm
Œuf	50 g	COUPER les pommes en quartiers
Sel	4 g	DISPOSER les quartiers de pommes sur le fond de tarte
Crème prise		RÉALISER la crème prise
Œuf	100 g	GARNIR le fond tarte
Crème liquide 35% MG	125 g	CUIRE
Lait	125 g	RÉSERVER sur grille
Sucre semoule	50 g	SAUPOUDRER avec le sucre glace
Vanille liquide	2 g	
Garniture de fruits		
Pommes	450 g	
Finition		
Sucre glace	50 g	

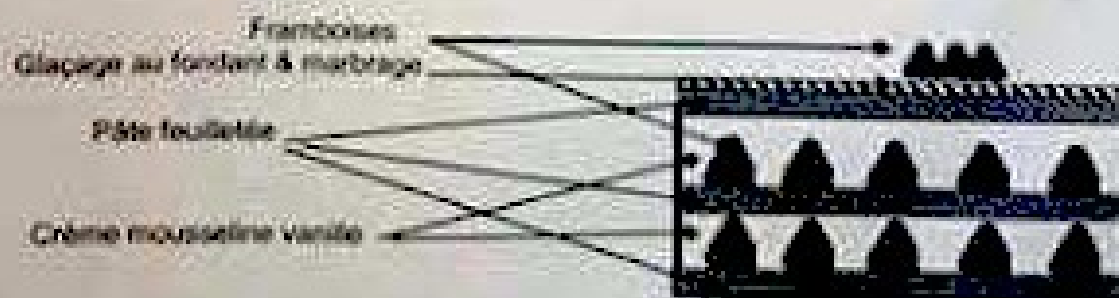


Conseils-cap-pâtisserie.fr

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

6 parts de mille-feuilles à la framboise

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte feuilletée		RÉALISER une pâte feuilletée à 5 tours
Farine	300 g	ABAISSER
Sel	5 g	DÉTAILLER la pâte feuilletée
Eau	150 g	PIQUER
Matériau gras de tourage	225 g	CUIRE
Crème mousseline		RÉSERVER sur grille
Lait entier	500 g	RÉALISER la crème mousseline
Jaune d'œuf	80 g	REFROIDIR rapidement
Sucre semoule	120 g	GARNIR ET MONTER le mille-feuilles avec la crème mousseline et les framboises
Poudre à crème	50 g	GLACER et MARBRER le mille-feuilles
Gousse vanille	¼ pièce	DÉTAILLER
Beurre	250 g	DÉCORER
Garniture		RÉSERVER au frais
Framboises fraîches	300 g	
Montage et finition		
Fondant blanc	300 g	
Sirup à 60° Brix (fourni)	QS	
Colorant rouge	QS	
Chocolat noir	100 g	

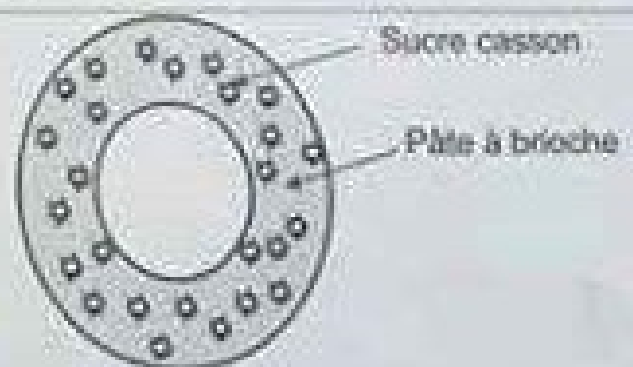
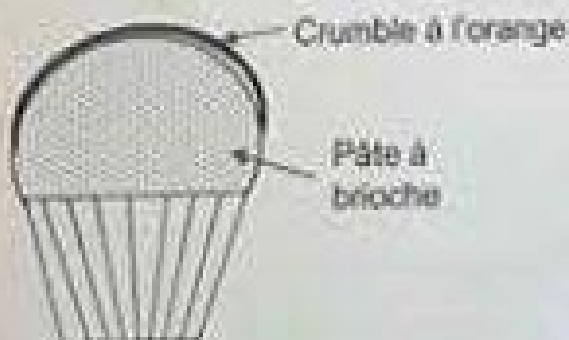


Conseils-cap-patisserie.fr

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches individuelles à l'orange et 2 couronnes de 300 g

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte à brioche		RÉALISER la pâte
Farine de gruau	500 g	PARFUMER avec les zestes d'orange
Sel	10 g	
Sucre semoule	60 g	POINTER
Levure biologique	20 g	
Œuf	300 g	RÉALISER le crumble à l'orange
Beurre	250 g	
Zestes d'orange	2 pièces	ROMPRE la pâte
Dorure		RÉSERVER au froid
Œuf	100 g	DÉTAILLER 2 portions de 300 g de pâte pour les couronnes et 400 g de pâte à diviser en 8 parts
Sucre casson	100 g	
Crumble		FAÇONNER 8 brioches individuelles (boule) dans des moules à brioche cannelés et 2 couronnes
Beurre	80 g	
Sucre roux	80 g	APPRÊTER
Farine	80 g	
Zestes d'orange	1 pièce	APPLIQUER un disque de crumble à l'orange sur chaque boule de brioche individuelle
		DORER ET TAILLER les couronnes, parsemer de sucre casson
		CUIRE
		RÉSERVER sur grille



Conseils-cap-pâtisserie.fr

Session 2017

Code : 500 22 135

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 6

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11