

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets chocolat banane (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 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><b>Bavaroise chocolat</b> Lait 250 g Couverture noire 100 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 60 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g Garniture : bananes 2 pièces Jus de citron 1 pièce</p> <p><b>Sirop</b> Sirop à 60° Brix (foumi) 200 g</p> <p><b>Décors</b> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>		<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>COUCHER</b> une cartouchiere et deux disques de 18 cm de diamètre</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème bavaroise</p> <p><b>COUPER ET CITRONNER</b> les bananes</p> <p><b>CHEMISER</b> le cercle de Ø 20 cm et de 4,5 cm de hauteur avec la cartouchiere</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant : <b>« La bande dessinée »</b> 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>

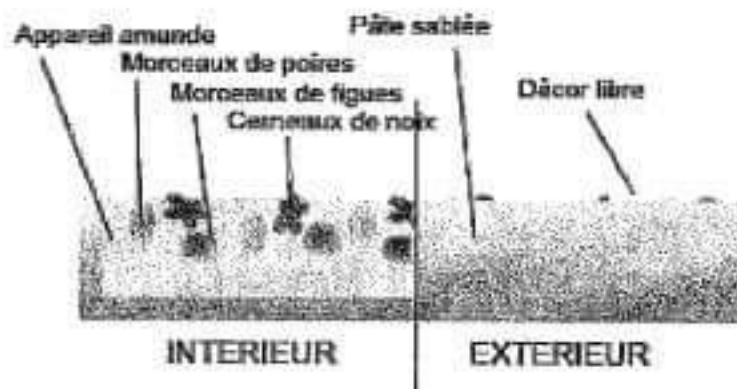
Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### TARTE

#### Tarte aux poires, figes et noix (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte sablée</u></b>            Beurre 120 g            Sucre semoule 80 g            Œuf 40 g            Sel 3 g            Farine 200 g</p> <p><b><u>Crème d'amandes</u></b>            Beurre 125 g            Sucre semoule 125 g            Farine T55 10 g            Poudre d'amandes 125 g            Œuf 150 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Figes surgelées 75 g            Poires au sirop 100 g            Noix 75 g</p> <p><b><u>Finition décor</u></b>            Noix 50 g            Sucre neige 25 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte sablée</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>ABAISSER</u></b></p> <p><b><u>FONCER</u></b> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème d'amandes</p> <p><b><u>GARNIR LE FOND</u></b>            Disposer une moitié de l'appareil, puis les fruits et le reste de l'appareil</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> sur grille</p> <p><b><u>FINITION</u></b> décorer avec du sucre neige et quelques noix</p>



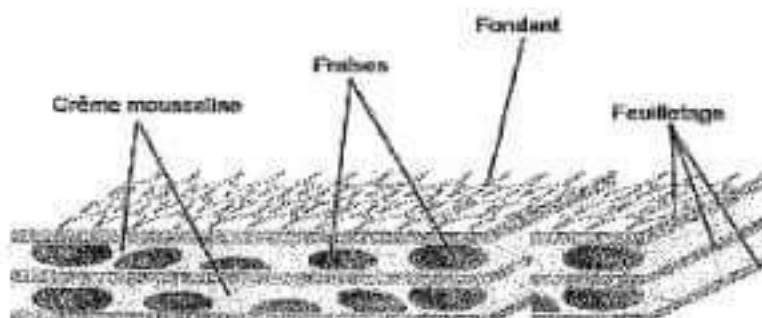
[Conseils-cap-patisserie.fr](http://Conseils-cap-patisserie.fr)

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

### 8 mille-feuilles marbrés aux fraises

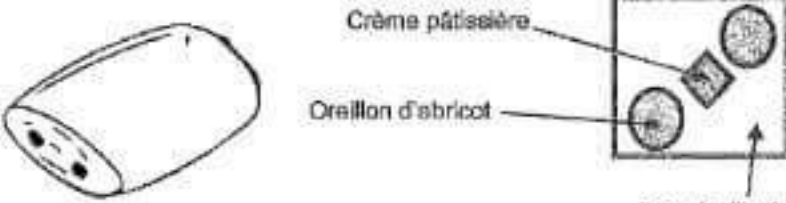
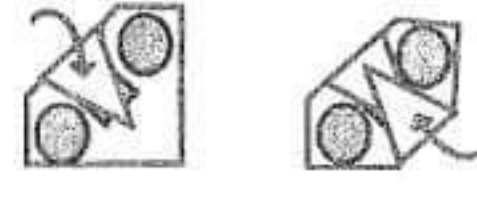
Recette (à titre indicatif)		Progression
<b><u>Pâte feuilletée</u></b>		<b>RÉALISER</b> une pâte feuilletée
Farine	400 g	<b>ABAISSER</b>
Sel	8 g	
Eau	200 g	<b>DÉTAILLER</b> la pâte feuilletée
Matière grasse de tourage	300 g	
<b><u>Crème mousseline</u></b>		<b>PIQUER</b>
Lait entier	750 g	<b>CUIRE</b>
Jaune d'œuf	120 g	
Sucre semoule	160 g	<b>RÉSERVER</b> sur grille
Poudre à crème	70 g	
Vanille liquide	QS	<b>RÉALISER</b> la crème pâtissière
Beurre	250 g	<b>Réserver 400 g de crème pâtissière pour les oranals</b>
<b><u>Garniture</u></b>		<b>RÉALISER</b> la crème mousseline avec le reste de crème pâtissière
Fraises fraîches	500 g	
<b><u>Montage et finition</u></b>		<b>REFROIDIR</b> rapidement
Fondant blanc	300 g	<b>GARNIR ET MONTER</b> le mille-feuilles avec la crème mousseline et les fraises
Sirop à 60°Brix (fourni)	QS	
Colorant rouge	QS	<b>GLACER et MARBRER</b> le mille-feuilles
Fraises	50 g	<b>DÉCORER</b>
		<b>RÉSERVER</b> au frais



Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 30	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

### 8 pains au chocolat et 8 oranais (losanges abricots)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b>Détrempe</b> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure 20 g Beurre 50 g Eau 260 g Poudre de lait 12 g</p> <p>Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><b>Garniture</b> Bâton chocolat 16 pièces Oreillon abricots au sirop 16 pièces Crème pâtissière 400 g</p> <p><b>Finition</b> Œuf (dorure) 100 g Nappage blond 100 g Sucre Codineige 50 g</p>		<p><b>RÉALISER</b> la détrempe</p> <p><b>POINTER</b></p> <p><b>ROMPRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> la détrempe au froid</p> <p><b>BEURRER</b> la détrempe</p> <p><b>TOURER</b></p> <p><b>ABAISSER</b></p> <p><b>DÉTAILLER</b> 8 pains au chocolat et 8 carrés pour les oranais</p> <p><b>GARNIR</b> les carrés de crème pâtissière en diagonale et 2 oreillons d'abricots pour les bords</p> <p><b>PLIER</b> les bords pour enrober la crème</p> <p><b>APPRÊTER</b></p> <p><b>DORER</b></p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille les pains au chocolat</p> <p><b>ABRICOTER</b> les oranais et saupoudrer au milieu du sucre codineige</p>
<p><b>PAIN AU CHOCOLAT</b></p> 		<p><b>ORANAIS</b></p> 

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11