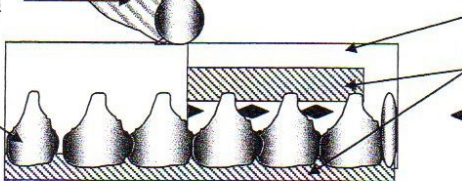





Session 2013	Code : 50022136	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Entremets**

Fraisier sur le thème du « Salon du jouet » (20 cm Ø diamètre)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g <u>Crème mousseline:</u> Lait 500 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 100 g Poudre à crème 45 g Beurre 250 g Vanille liquide Q.S. <u>Punch kirsch :</u> Sirop à 1260 densité 170 g Kirsch 25 g <u>Garniture :</u> Fraise fraîche 400 g <u>Finition et Décor :</u> Glaçage à froid 100 g Fraise fraîche 50 g Sucre semoule, sucre glace QS Glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Chocolat de couverture (ivoire, noir) QS Pâte d'amande (20%) 200 g Colorants divers QS		<b>REALISER :</b> la pâte à génoise <b>MOULER :</b> <b>CUIRE :</b> <b>REALISER :</b> le sirop <b>RESERVER :</b> au froid  <b>DETAILLER :</b> la génoise <b>PUNCHER :</b>  <b>REALISER :</b> la crème mousseline <b>RESERVER :</b> au froid  <b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban P.V.C. en disposant des fraises émincées sur le pourtour, et des morceaux de fraises à l'intérieur. Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.  <b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libres sur le thème (Salon du jouet) A 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 nougatine, un modelage en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).
Aspect extérieur Finition et décor libres Fraises émincées	Croquis 	Vue en coupe  <ul style="list-style-type: none"> <li> Crème mousseline vanille</li> <li> Génoise punchée kirsch</li> <li> Morceaux de fraises</li> </ul>

Session 2013	Code : 50022136	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

**TARTE AUX POIRES AMANDINE (22 cm Ø diamètre)**

• Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte sucrée :</u> Farine type 55 Beurre Sucre glace Œuf entier Sel fin	200 g 100 g 80 g 40 g 3 g	<u>REALISER</u> : la pâte sucrée <u>RESERVER</u> : au froid <u>ABAISSER</u> : la pâte <u>FONCER</u> : un cercle à tarte de 22 cm de diamètre
<u>Crème frangipane :</u> Beurre Sucre semoule Poudre d'amandes Œuf entier Crème pâtissière	50 g 50 g 50 g 50 g 100 g	<u>RÉALISER</u> : la crème frangipane <u>GARNIR</u> : le fond de crème <u>EMINCER</u> : les poires au sirop
<u>Garniture et cuisson :</u> Poire au sirop	6 moitiés	<u>GARNIR</u> : la tarte <u>CUIRE</u> :
<u>Finition :</u> Amande effilée Nappage blond	50 g 150 g	<u>RESERVER</u> : sur grille <u>ABRICOTER</u> : au nappage blond

CROQUIS

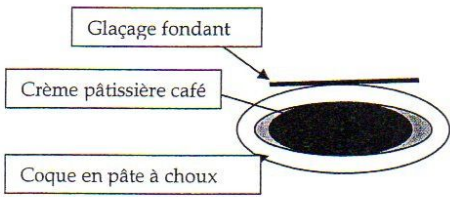
TARTE AUX POIRES  
FINITION NAPPAGE

POIRES AU SIROP  
CRÈME AMANDES  
PÂTE SUCRÉE

Session 2013	Code : 50022136	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Fabrication à base de pâte à choux**

**16 éclairs café**

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<p><b>Pâte à choux :</b> Eau 250 g Beurre 100 g Sel 2 g Farine 200 g Œuf entier 300 g</p> <p><b>Crème pâtissière :</b> Lait 1 l Sucre 200 g Jaune d'oeuf 160 g Poudre à crème 90 g Extrait de café QS</p> <p><b>Montage et finition :</b> Fondant blanc 400 g Sirop à 1260 D QS Extrait de café QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs, dorer et rayer</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière nature</p> <p><b>Prélever 100 g de crème nature pour réaliser la crème frangipane</b></p> <p><u>PARFUMER</u> : le reste de crème</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant</p>
		<p><b><u>Croquis éclair</u></b></p> 



Session 2013	Code : 50022136	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

**16 pains au chocolat**

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression :
<b>Détrempe :</b> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 40 g Levure biologique 20 g Eau 120 g Lait 170 g Beurre 50 g  <b>Tourrage :</b> M.G de tourrage 350 g  <b>Garniture :</b> Bâton chocolat 32 p.		<u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)  <u>POINTER</u> : à température ambiante  <u>RABATTRE</u> : la pâte  <u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)  <u>BEURRER, TOURER</u> :  <u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir  <u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat  <u>FACONNER</u> :  <u>APPRETER</u> : à l'étuve  <u>DORER, CUIRE</u> :  <u>RESERVER</u> : sur grille
<p style="text-align: center;"><b>Croquis</b></p>		