

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Bavarois au chocolat (∅ 20 cm) sur le thème de « la Saint-Valentin »

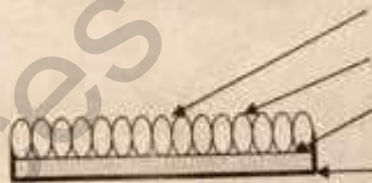
Recette (à titre indicatif)	Poids	Progression	
Biscuit Joconde			
Oeuf entier	125 g	RÉALISER : le biscuit Joconde	
Sucre glace	100 g	DRESSER : le biscuit sur une demi-plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé	
Poudre d'amande	100 g		
Beurre fondu	20 g	CUIRE	
Farine	25 g		
Blanc d'oeuf	125 g	PRÉPARER : la bavaroise au chocolat	
Sucre semoule	40 g		
Bavaroise chocolat			
Lait	200 g	MONTER : l'entremets en cercle, chemisé au 1/4 avec le biscuit	
Sucre	50 g	GARNIR : bavaroise au chocolat et cerises griottes	
Jaune d'oeuf	60 g		
Praliné amande	50 g	RÉSERVER : au froid	
Chocolat noir	150 g		
Crème fouettée	300 g	FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de « la Saint-Valentin »	
Gélatine (200 bloom)	4 g		
Garniture			
Sirop à punch	200 g	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, une inscription au cornet ...)	
Cerise griotte	250 g		
Finition et décor au choix			
Glaçage neutre	100 g		
Cacao poudre	100 g		
Sucre semoule, sucre glace	100 g		
Glucose	100 g		
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	200 g		
Pâte d'amande décor	100 g		
Miroir chocolat	150 g		
Colorants divers	QS		
Croquis montage de l'entremets			
Décors Crème Cerise 2 Fonds biscuit Bande de biscuit			
Session 2016	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7	
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures	
Epreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11	

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE

Tarte aux abricots (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte sablée Farine 200 g Beurre 100 g Sucre glace 80 g Œuf entier 40 g Sel 2 g</p> <p>Crème d'amandes Beurre 70 g Sucre 70 g Poudre d'amande 70 g Œuf entier 50 g Poudre à crème 8 g Vanille liquide 10 g</p> <p>Garniture Oreillon d'abricot au sirop égoutté 300 g</p> <p>Finition Nappage abricot 150 g</p>	<p>RÉALISER : la pâte sablée</p> <p>RÉSERVER : au froid</p> <p>ABAISSER</p> <p>FONCER : un cercle de Ø 22 cm</p> <p>RÉALISER : la crème d'amandes</p> <p>GARNIR : le fond de crème d'amandes</p> <p>DISPOSER : sur la crème d'amandes, les oreillons d'abricots égouttés et coupés en deux (pointe en haut)</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER : sur grille</p> <p>NAPPER : au nappage abricot</p> <p>DRESSER</p>

Croquis



Finition nappage abricot

Oreillon d'abricot

Crème d'amande

Pâte sablée

Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 5 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
A BASE DE PÂTE À CHOUX**

ANNEXE 3

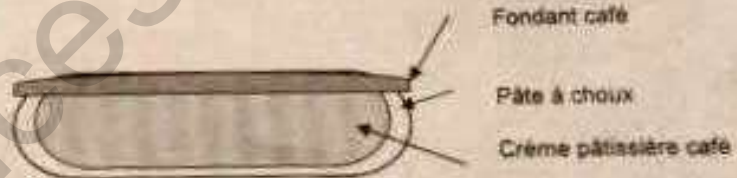
12 éclairs au café et chouquettes avec le reste de pâte

Recette (à titre indicatif)

Progression

Recette (à titre indicatif)	Progression
Pâte à choux Eau Lait Beurre Sel Farine Œuf entier	RÉALISER : la pâte à choux COUCHER : 12 éclairs et des chouquettes avec le reste de pâte CUIRE RÉSERVER : sur grille
Crème pâtissière Lait Sucre Jaune d'œuf Poudre à crème Extrait de café	$\frac{1}{4}$ L RÉALISER : la crème pâtissière 150 g PARFUMER : au café 120 g 60 g 20 g GARNIR : les éclairs
Montage et finition Fondant blanc Extrait de café Sucre en grain	GLACER : les éclairs au fondant café DRESSER
400 g 50 g 200 g	

Croquis éclairs au café



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 6 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FERMENTÉE**

ANNEXE 4

8 brioches têtes et 8 brioches longues

Recette (à titre indicatif)

Progression

Pâte à brioche

Farine de gruau	500 g
Sel	10 g
Sucre	60 g
Levure biologique	25 g
Œuf	300 g
Beurre	250 g

RÉALISER : la pâte (pétrissage mécanique)

POINTER : à température ambiante

RETOMBER : la pâte

RÉSERVER : au froid (positif ou négatif)

Dorure

Œuf	50 g
-----	------

DÉTAILLER

FACONNER : 8 brioches têtes et 8 brioches longues

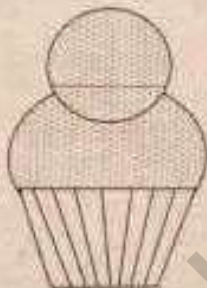
APPRÊTER : à l'étuve

DORER

CUIRE

RÉSERVER : sur grille

Croquis Brioche tête



Croquis Brioche longue



Session 2016

Code : 500 22 136

Page : 7 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET 1

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11