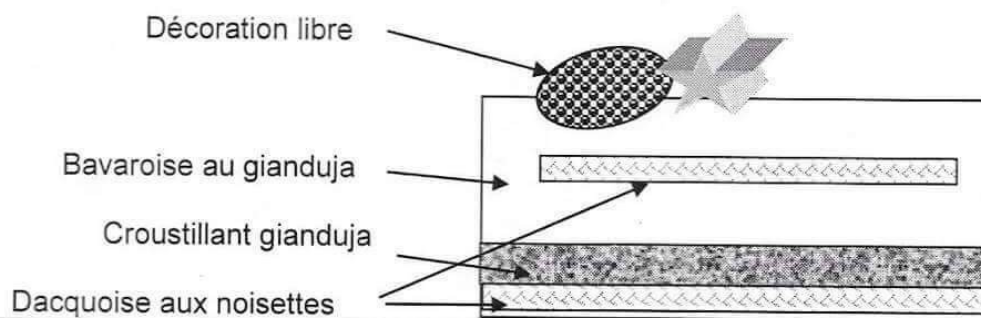


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Craqueline (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Dacquois noisettes</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 30 g Noisettes en poudre 70 g Sucre glace 70 g Fécule de pommes de terre 30 g</p> <p><u>Praliné croustillant</u> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 90 g</p> <p><u>Bavarois au gianduja</u> Jaune d'œuf 60 g Sucre semoule 30 g Lait entier 250 g Gélatine 4 g Gianduja 150 g Crème fleurette 250 g</p> <p><u>Décor</u> Poudre de cacao 50 g Noisettes émondées 20 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 20 g Sucre glace 50 g Pâte d'amandés décor 100 g Colorants divers QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit, parsemer de noisettes préalablement concassées grossièrement</p> <p><u>DRESSER</u> 2 cercles de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>CONFECTIONNER</u> le praliné croustillant, puis le répartir uniformément sur le fond de biscuit refroidi</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise au gianduja</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle (diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm)</p> <p><u>RÉSERVER</u> au grand froid</p> <p><u>DÉCERCLER</u> puis saupoudrer l'entremets de cacao</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE »</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 secs, une inscription au cornet ...)</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 1

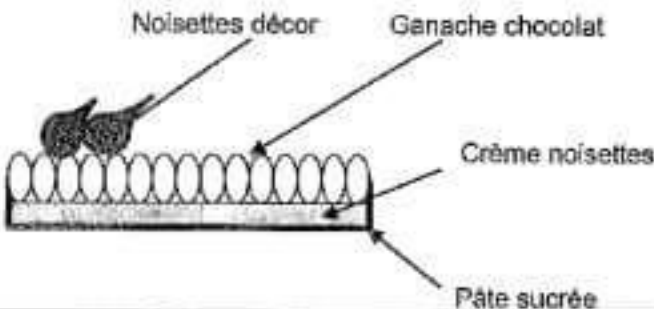
Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte piémontaise (Ø 22 cm)		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée</u> Beurre 100 g Sucre glace 60 g Poudre de noisettes 30 g Sel 2 g Œuf 40 g Farine 170 g</p> <p><u>Crème de noisettes</u> Beurre 60 g Sucre 60 g Poudre de noisettes 60 g Œuf 60 g Farine 10 g Praliné 20 g</p> <p><u>Ganache chocolat</u> Couverture noire 200 g Crème fleurette 250 g Beurre 50 g Glucose 25 g</p> <p><u>Finition</u> Noisettes émondées 50 g Sucre semoule 80 g Glucose 30 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte sucrée</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> un cercle de Ø 22 cm</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème de noisette, méthode crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR</u> le fond de tarte de crème de noisettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache chocolat</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>DISPOSER</u> des noisettes caramélisées ou sablées</p>
 <p>The diagram illustrates the cross-section of the tart. From bottom to top, the layers are: a base of 'Pâte sucrée' (sugar paste), a layer of 'Crème noisettes' (walnut cream), a layer of 'Ganache chocolat' (chocolate ganache), and finally 'Noisettes décor' (decorative walnuts) on the surface.</p>		

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

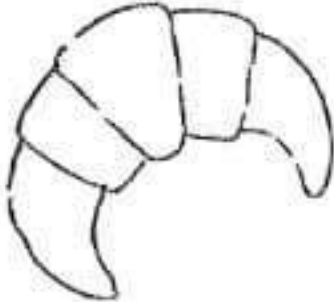
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux</u> Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel fin 3 g Farine 150 g Œuf 250 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p>
<p><u>Crème mousseline</u> Lait 500 g Sucre semoule 120 g Œuf 100 g Poudre à crème (à chaud) 50 g Beurre 250 g Praliné 150 g</p>		<p><u>DRESSER</u> sur plaque antiadhésive ou graissée</p> <p><u>DORER ET RAYER</u> éventuellement les couronnes en pâte à choux</p> <p><u>PARSEMER</u> le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p>
<p><u>Montage et finition</u> Œuf (dorure) 50 g Amandes effilées 50 g Sucre glace 25 g</p>		<p><u>AROMATISER</u> au praliné</p> <p><u>GARNIR ET MONTER</u> les Paris-Brest</p> <p><u>DÉCORER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid positif</p>
<p>Décors (sucre, amandes)</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Pâte à choux</p>		

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 5 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 26	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

16 croissants		
Recette (à titre indicatif)	Progression	
<p><u>Détrempe</u> Farine de gruau 250 g Farine T55 250 g Sel 10 g Sucre 60 g Poudre de lait 12 g Levure biologique 20 g Beurre 50 g Eau 260 g</p> <p><u>Tourage</u> Matière grasse de tourage 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g</p>	<p>250 g</p> <p>250 g</p> <p>10 g</p> <p>60 g</p> <p>12 g</p> <p>20 g</p> <p>50 g</p> <p>260 g</p> <p>250 g</p> <p>100 g</p>	<p><u>PÉTRIR</u> la détrempe</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u> au froid</p> <p><u>BEURRER</u></p> <p><u>TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 16 croissants</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p>
		

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 25	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

Centre d'examen : Date :

N° candidat :

DOCUMENT 1 (à compléter)

Sur l'organigramme ci-dessous, les candidats positionnent :

- la pause de 30 min obligatoire, précisée par les membres du jury en début d'épreuve (le candidat doit hachurer les cases correspondantes),
- les étapes relatives à la fabrication des 4 préparations (6 h).

L'oral (2 fois 15 min) **ne doit pas** figurer sur l'organigramme.

ORDONNANCEMENT DES ETAPES DE FABRICATION ET ESTIMATION DU TEMPS					
Heure	Horaire par 30 min	ENTREMETS	TARTE	FABRICATION à base de pâte feuilletée	VIENNOISERIE
1 heure					
2 heures					
3 heures					
4 heures					
5 heures					
6 heures					
6 h 30					

Session 2017	Code : 500 22 136	Page : 7 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11