

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 9</b>

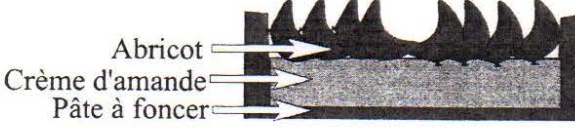
**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Poirier sur le thème de « Fête des mères » (8 personnes)**

* Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Mousseline :</u> Lait 375 g Œufs 100 g (2 P) Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 185 g Alcool de poire 15 g Garniture : poire (consERVE) 200 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60° Brix 200 g Alcool de poire 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond Q.S. Sucre semoule, sucre glace Q.S. Glace royale Q.S. Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) Q.S. Poire (consERVE) 100 g Amande effilée ou hachée Q.S. Beurre Q.S. Pâte d'amandes (33 %) 100 g Colorants divers Q.S.</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>PUNCHER :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec des lamelles de poires en disposant des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème de « fête des mères » 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 pâte d'amande, 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 ...).</p>
<b>Croquis</b>	<p>Finition et Décor →</p> <p>Mousseline →</p> <p>Poire →</p> <p>Biscuit cuillère →</p>

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 4 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Tarte**

<b>Tarte abricot (8 personnes)</b>		<b>Progression :</b>
<b>Recettes (à titre indicatif)</b>		
<p><u>Pâte à foncer :</u> Farine 250 g Beurre 125 g Sucre 30 g Œuf entier 50 g (1P) Sel 5 g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 100 g Sucre 100 g Poudre d'amandes 100 g Œuf entier 60 g (1P) Poudre à crème ou farine (facultatif) 10 g Parfum (facultatif) : vanille liquide, rhum... QS</p> <p><u>Garniture :</u> Abricots sirop (consERVE) 375 g QS</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte à foncer</p> <p><u>RESERVER :</u> au froid</p> <p><u>ABAISSER :</u></p> <p><u>FONCER :</u> un cercle de Ø 20 cm</p> <p><u>REALISER :</u> la crème d'amandes</p> <p><u>GARNIR :</u> le fond de crème d'amandes</p> <p><u>DISPOSER :</u> les abricots</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>FINITION :</u> napper avec le nappage</p>
<b>Croquis</b>		

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 5 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 9

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux


16 éclairs au café

Recettes (à titre indicatif)		Progression :
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine 150 g Œuf entier 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 150 g Œufs 200 g (4 P) Poudre à crème 80 g Beurre 100 g Extrait de café QS Café soluble QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60° Brix 100 g Extrait de café QS</p>		<p><u>REALISER :</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER :</u> les éclairs</p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>RESERVER :</u> sur grille</p> <p><u>REALISER :</u> la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER :</u></p> <p><u>GARNIR :</u> les éclairs</p> <p><u>GLACER :</u></p>
<p><b>Croquis</b></p>		



PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 6 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 9</b>

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)

<b>16 croissants</b>		<b>Progression :</b>
<b>* Recettes (à titre indicatif)</b>		
<u>Détrempe :</u> Farine 500 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Eau 130 g Lait 130 g  <u>Tourage :</u> Beurre de tourage ou margarine croissant 300 g		<u>REALISER :</u> la détrempe (pétrissage mécanique) <u>POINTER :</u> à température ambiante <u>RETOMBER :</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 croissants <u>FACONNER :</u> <u>APPRETER :</u> à l'étuve <u>DORER, CUIRE :</u> <u>RESERVER :</u> sur grille
<b>Croquis</b>	 <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">Pâte levée feuilletée</p>	