

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 1</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### PÂTE À BRIOCHE

- À partir de 300 g de pâte à brioche :
  - ☞ Réaliser 6 petites brioches à tête. (pâte fournie par le centre)
  - (Suivi de fermentation par le candidat)

### PÂTE À CHOUX

- À partir de ¼ de litre de liquide :
  - ☞ Réaliser une pâte à choux
  - ☞ Dresser 16 éclairs qui seront garnis et glacés au fondant vanille.

### CRÈMES

- À partir de 300 g de crème liquide :
  - ☞ Réaliser une crème ganache
- À partir d'un litre de lait :
  - ☞ Réaliser une crème pâtissière

### PÂTE SUCRÉE

- À partir de 250 g de farine :
  - ☞ Réaliser une pâte sucrée
  - ☞ Foncer 1 cercle de Ø 20 cm
  - ☞ Garnir de crème d'amandes (fournie par le centre) et parsemer d'amandes effilées.

### ENTREMETS

- À partir de 4 œufs :
  - ☞ Réaliser une génoise nature de 8 personnes (cuisson par le candidat)
  - ☞ Couper en 3 parties
  - ☞ Puncher
  - ☞ Garnir de ganache et glacer avec la ganache restante
  - ☞ Décor à la poche
  - ☞ Inscription sur parchemin en pâte d'amandes « Joyeux Anniversaire »

**(L'ensemble des cuissons sera fait par le centre sauf la cuisson de la génoise qui sera réalisée par le candidat).**

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 2</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### **PÂTE À BRIOCHE**

- À partir de 500 g de pâte briochée (fournie par le centre) :

- ☞ Réaliser 10 pains au lait

*La fermentation et la cuisson seront effectuées par vos soins.  
(techniques évaluées : façonnage, fermentation, cuisson de la pâte)*

### **PÂTE FEUILLETÉE**

- À partir d'une pâte feuilletée à 4 tours (fournie par le centre) :

- ☞ Réaliser le tourrage (2 tours) et le détaillage de 6 chaussons aux pommes

*(techniques évaluées : tourrage, détaillage, présentation et commercialisation)*

### **PÂTE À CHOUX**

- À partir d'¼ de litre d'eau :

- ☞ Réaliser une pâte à choux

- ☞ Réaliser 16 religieuses au café

*La cuisson sera effectuée par vos soins.  
(techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture et glaçage)*

### **CRÈME PÂTISSIÈRE**

- À base d'1 litre de lait :

- ☞ Réaliser une crème pâtissière café

- ☞ Garnir les religieuses

*(techniques évaluées : hygiène spécifique, réalisation, cuisson et dégustation)*

### **ENTREMETS**

- À partir de 3 œufs :

- ☞ Réaliser une génoise nature de 6 personnes

- ☞ Réaliser un moka café

- ☞ Masquer à la palette et décorer par une inscription anglaise « Moka »

- ☞ Décor poche à douille cannulée crème au beurre

*(Le centre d'examen fournira : la crème au beurre, et le sirop)*

*(techniques évaluées : réalisation de la génoise, cuisson, montage, masquage et écriture au cornet)*

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 3</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### **PÂTE LEVÉE**

- À partir de 500 g de pâte à brioche (fournie par le centre d'examen) :

- ☞ Réaliser 10 brioches au sucre longues, coupées aux ciseaux

*La fermentation et la cuisson seront effectuées par vos soins.*

### **PÂTE FEUILLETÉE**

- À partir de 600 g de pâte feuilletée 4 tours (fournie par le centre d'examen) :

- ☞ Tourrer et détailler une galette aux pommes de 28 cm de Ø (la compote est fournie par le centre d'examen).

### **PÂTE À CHOUX**

- À partir d'¼ de litre d'eau :

- ☞ Réaliser une pâte à choux puis dresser, cuire, garnir et présenter :
  - ❖ 6 éclairs chocolat
  - ❖ 6 religieuses chocolat

### **CRÈME PÂTISSIÈRE**

- ☞ Réaliser, à partir d'1 litre de lait, une crème pâtissière. Vous en réserverez 300 g pour les entremets.

### **ENTREMETS**

- À partir de 3 œufs :

- ☞ Réaliser une génoise Ø 18 cm (sirop de punchage fourni).
- ☞ Réaliser un entremets poirier garni de crème mousseline (300 g de crème pâtissière + 150 g de beurre) et de 200 g de poires au sirop.
- ☞ (Le montage se fait à la palette.)
- ☞ Masquer de crème au beurre (fournie par le centre) et couvrir le dessus de l'entremets de pâte d'amandes.
- ☞ Décorer et réaliser au cornet une bordure, ainsi que l'inscription « Poirier ».

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 4</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### PÂTE FEUILLETÉE

- À partir de 450 g de détrempe à croissant (fournie par le centre) et 150 g de matières grasses :
  - ☞ Réaliser 10 croissants nature.
    - ❖ Façonnage
    - ❖ Tourrage

Le candidat est responsable de la fermentation.  
**La cuisson est réalisée par le centre.**

### PÂTE SUCRÉE

- À partir de 250 g de farine :
  - ☞ Réaliser une pâte sucrée
  - ☞ Confectionner, avec cette pâte, une tarte aux pommes pour 6 personnes de 24 cm de Ø, garnie de compote de pommes. (La cuisson est effectuée par le candidat)

### PÂTE À CHOUX

- À partir ¼ de litre d'eau :
  - ☞ Réaliser une pâte à choux
  - ☞ Dresser 8 éclairs (garnis café)
  - ☞ Dresser 8 glands (garnis kirsch)
  - ☞ Dresser le reste de la pâte en chouquettes
  - ☞ Glacer au fondant

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- ☞ Réaliser 1 litre de crème pâtissière

### ENTREMETS

- À partir d'un génoise de 20 cm de Ø au chocolat (fournie par le centre) + 300 g de sirop fourni :
  - ☞ Confectionner une ganache à partir de 400 g de crème
  - ☞ Monter un entremets en cercle ou traditionnel
  - ☞ Masquer et glacer (avec le reste de votre ganache)
  - ☞ Réaliser une plaquette en pâte d'amandes, inscription « joyeux anniversaire »
  - ☞ Décor à la poche à douille cannelée

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	<b>Code examen</b>	<b>500-221 24</b>
<b>SUJET N° 5</b>	<b>Examen : CAP</b>		<b>Coefficient</b>	<b>6</b>
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		<b>Durée</b>	<b>4 h 30</b>
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		<b>Page</b>	<b>1/1</b>

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### **PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE**

- À partir de 450 g de détrempe : (fournie par le centre)
  - ☞ Réaliser 8 à 10 croissants.
 (*techniques évaluées : tourrage, détaillage, présentation et commercialisation*)

### **PÂTE À CHOUX**

- À partir ¼ de litre de pâte à choux :
  - ☞ Réaliser 10 éclairs au chocolat, glacés fondant
  - ☞ Dresser des chouquettes (bijoux) avec le reste de pâte à choux
 (*techniques évaluées : réalisation, dressage, garniture et glaçage*)

### **CRÈME PÂTISSIÈRE**

- À partir d'1 litre de lait :
  - ☞ Réaliser une crème pâtissière (vous utiliserez cette crème pour la garniture des éclairs et pour la garniture de la tarte aux fruits)
 (*techniques évaluées : hygiène spécifique, réalisation, cuisson de la crème, réalisation*)

### **PÂTE FRIABLE**

- À partir de 250 g de farine :
  - ☞ Réaliser un fond de tarte cuit à blanc
  - ☞ Garnir avec une crème pâtissière et des fruits au sirop (ananas, abricots, griottes, poires)
  - ☞ Napper et présenter

### **ENTREMETS**

- À partir de 3 œufs :
  - ☞ Réaliser et cuire une génoise garnie de crème au beurre au praliné (fournie par le centre)
  - ☞ Puncher au sirop au rhum (fourni par le centre)
  - ☞ Masquer et lisser avec la crème au beurre
  - ☞ Amandes effilées à mi-hauteur
  - ☞ Décor à la poche à douille
  - ☞ Inscription au cornet « praliné » (avec de la pâte de cacao)

**(LA GANACHE, LE SIROP ET LA PÂTE À ÉCRIRE SONT FOURNIS PAR LE CENTRE D'EXAMEN.)**

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 6</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### **PÂTE À BRIOCHE**

- À partir de 500 g de pâte fournie :

- ☞ Façonner 5 brioches à tête.
- ☞ Réaliser 5 pains briochés, incisés et sucrés au sucre casson.
- ☞ Contrôler la fermentation.

### **PÂTE FEUILLETÉE**

- À partir d'un pâton de feuilletage de 800 g à 4 tours (fourni par le centre) :

- ☞ Confectionner 6 chaussons aux pommes (compote fournie).
- ☞ Foncer un cercle à tarte avec les rognures (laisser la tarte crue et non garnie).

### **CRÈME MOUSSELINE**

- À partir d'un litre de lait :

- ☞ Réaliser une crème mousseline qui sera utilisée pour garnir les éclairs et confectionner l'entremets.

### **PÂTE À CHOUX**

- À partir d' ¼ de litre d'eau :

- ☞ Réaliser une pâte à choux.
- ☞ Dresser 16 éclairs.
- ☞ Garnir à la crème mousseline aromatisée café.
- ☞ Glacer.

### **ENTREMETS**

- À partir de 3 œufs :

- ☞ Réaliser une génoise.
- ☞ Monter un poirier en cercle avec 400 g de poires au sirop et la crème mousseline, (alcool et sirop fournis).
- ☞ Recouvrir de pâte d'amandes.
- ☞ Réaliser une inscription « Poirier ».

<b>PILOTAGE NATIONAL</b>		<b>Session 2007</b>	Code examen	500-221 24
<b>SUJET N° 7</b>	<b>Examen : CAP</b>		Coefficient	6
	<b>Spécialité : Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur</b>		Durée	4 h 30
	<b>Epreuve : EP2 – Réalisation</b>		Page	1/1

**En utilisant votre carnet de recettes personnel, effectuer les réalisations suivantes :**

### **PÂTE FEUILLETÉE**

- À partir d'un pâton de feuilletage de 600 g tourné à 4 tours, d'une crème d'amandes et d'une base de 100 g de beurre :
  - ☞ Réaliser un Pithiviers de 26 cm de Ø

### **PÂTE LEVÉE** (La fermentation doit être suivie par le candidat.)

- À partir de 200 g de pâte à brioche fournie :
  - ☞ Façonner 4 brioches à tête

### **PÂTE À CHOUX**

- À partir :
  - ❖ d'une pâte à choux (base ¼ litre de liquide)
  - ❖ d'une crème pâtissière (base 0,75 litre de lait)
  - ❖ d'un caramel (base 300 g de sucre)
  - ☞ Réaliser 15 à 18 Salambos

### **ENTREMETS** (la cuisson de la génoise est sous la responsabilité du candidat)

- ☞ Réaliser une génoise (base 4 œufs).
- À partir de 600 g de crème au beurre, de 300 g de sirop et de la génoise :
  - ☞ Réaliser un entremets au praliné
  - ☞ Masquage lisse, bordure décorée à la poche à douille.
  - ☞ Masquer le bord à mi-hauteur d'amandes effilées grillées
  - ☞ Inscription « 1<sup>er</sup> Mai » sur une plaquette en pâte d'amandes.

*La crème au beurre, le sirop, le praliné et la pâte à écrire seront fournis par le centre d'examen.*