

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 1	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

**Charlotte chocolat sur le thème
« La fête des fleurs » (Ø 20 cm) (6 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> :</p> Blanc d'œufs 0,150 Kg Jaune d'œufs 0,100 Kg Sucre 0,062 Kg Farine 0,062 Kg Féculé 0,062 Kg <p><u>Mousse chocolat</u> :</p> 1) Couverture Noire 0,350 Kg 2) Sucre semoule 0,140 Kg 3) Eau 0,050 Kg 4) Jaunes d'œufs 0,125 Kg 5) Gélatine 0,024 Kg 6) Crème 35 % 0,500 Kg <p>Couverture noire QS Carton entremet 1 Glaçage chocolat QS</p>		<p>REALISER: Le biscuit cuillère</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une cartoucière - Deux disques d'un diamètre inférieur au chemisage du cercle avec la cartoucière <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la mousse au chocolat à partir d'un appareil de pâte à bombe Pochée votre pâte à bombe</p> <p>IMBIBER</p> <p>CHEMISER : un cercle de 20 cm Ø par 4,5 cm de hauteur</p> <p>MONTAGE</p> <p>GLACER : le dessus de l'entremets</p> <p>DECORER : avec des décors chocolat sur le thème « La fête des fleurs »</p>
<p>Croquis (à titre indicatif)</p>		