

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 5	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

**Charlotte framboise sur le thème
« La musique classique » (cercle Ø 20cm)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> :</p> Blanc d'œuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine T55 125 g	<p>REALISER : le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER : une cartouillère et 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE :</p> <p>RESERVER : sur grille</p>
<p><u>Punch</u> :</p> Sirop (Fourni par le centre d'examen) 200 g Eau de vie de framboise 20 g	<p>RESERVER : sur grille</p>
<p><u>Mousse framboise</u> :</p> Purée de framboise 400 g Gélatine en feuille 12 g Crème UHT 320 g	<p>REALISER : la Mousse au fruit</p> <p>MONTER L'ENTREMETS : chemiser le cercle de biscuit cuillère, puncher au sirop de framboise, garnir de mousse framboise</p>
<p><u>Meringue Italienne</u> :</p> Blanc d'œuf 90 g Eau 60 g Sucre semoule 180 g	<p>RESERVER : au froid</p>
<p><u>Garniture et finition</u> :</p> Framboise fraîche 125 g Pâte d'amande (33 %) 150 g Colorant divers QS Chocolat de couverture 150 g Nappage neutre à froid 150 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 200 g	<p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « La musique classique »</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor simple en sucre ou décor simple en chocolat, modelage, inscription au cornet.</p>

