

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 SUJET N° 7

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
ENTREMETS**

**Charlotte aux fruits rouges 8 personnes  
sur le thème « Fête des mères »**

RECETTE (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Jaune d'œuf 100 g Sucre 90 g Blanc d'œuf 150 g Sucre 50 g Farine 100 g Fécule 35 g</p> <p><u>Bavaroise nature :</u> Lait 250 g Sucre 40 g Gousse de vanille 1 Gélatine (160 bloom) 8 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 40 g Crème fouettée 175 g</p> <p><u>Garniture</u> Fruits rouges surgelés 150 g</p> <p><u>Punch framboise :</u> Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) 150 g Alcool framboise 20 g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Miroir framboise 200 g Décor simple de chocolat Pâte d'amandes (33 %)</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>COUCHER :</u></p> <p><u>CUIRE :</u></p> <p><u>PUNCHER :</u></p> <p><u>REALISER :</u></p> <p><u>MONTER :</u> un entremets (cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des fruits rouges à l'intérieur.</p> <p><u>FINITION &amp; DECOR :</u> sur le thème de la « Fête des Mères » A partir des denrées à votre disposition, valoriser votre entremets par un décor sur le thème.</p>
<b><u>Croquis</u></b>	<p style="text-align: center;">Finition et décor libre Glacage miroir framboise</p> <p style="text-align: right;">Bavaroise Framboises</p>