

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

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

**Charlotte aux pêches sur le thème de**  
**«La fête des fleurs» (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 160 g Sucre 140 g Jaune d'oeuf 110g Farine 140 g</p> <p><u>Bavaroise nature :</u> Lait 340 g Jaune d'oeuf 100 g Sucre 140 g Gélatine feuille (200 bloom) 8 g Crème fouettée 340 g Garniture : pêches (conserves) 265 g</p> <p><u>Punch Pêche :</u> Sirop à 60°Brix 250 g Alcool de pêche ou sirop 25 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pêches (conserves) 400 g Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p><b>REALISER</b> : le biscuit cuillère nature <b>COUCHER</b> : Une cartouchiere et un fond <b>CUIRE</b></p> <p><b>PUNCHER</b></p> <p><b>REALISER</b> : la crème bavaroise</p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) <b>GARNIR</b> : l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de pêches à l'intérieur</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libres sur le thème <b>«La fête des fleurs»</b> 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 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 style="text-align: right;">Finition et décor libres Biscuit cuillère Morceaux de pêche Bavaroise Disque de biscuit cuillère</p>