

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°8</b>

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

**Entremets chocolat noisette sur le thème de la « Fête des pères » Ø 20 cm**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Dacquoise noisette</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Chocolat Couverture lactée 40 g Praliné noisette 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat base crème montée :</u> Chocolat Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p><u>Finition et décor :</u> Glaçage chocolat 300 g Noisette entière QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (22%) QS</p>		<p><b>REALISER :</b> la dacquoise noisette <b>COUCHER :</b> 2 fonds de 18 cm de diamètre <b>CUIRE :</b></p> <p><b>RÉALISER :</b> le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (45°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Étaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p><b>REALISER :</b> la mousse chocolat. Faire fondre la couverture au bain- marie (50°C maximum). Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.</p> <p><b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre au grand froid.</p> <p><b>GLACER :</b> l'entremets</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libre sur le thème « La fête des pères » 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>		