

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 04

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Mousse framboise sur le thème de « la Saint Valentin »
(cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)

R. <i>te (à titre indicatif)</i>	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 80 g Fécule 25 g</p> <p><u>Mousse framboise :</u> Pulpe framboise 250 g Sucre 70 g Gélatine (180 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Garniture : framboises congelées 200 g</p> <p><u>Punch framboise :</u> Sirop à 60° Brix 100 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage neutre à froid 200 g Pulpe de framboise 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Framboises surgelées 100 g Amandes effilées ou hachées QS Pâte d'amandes (22 %) 150 g Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère. Dresser 2 fonds de biscuit de diamètre 180 mm et 1 bande pour le contour.</p> <p>CUIRE.</p> <p>REALISER : la mousse framboise.</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre un rondoïd, chemisé avec le biscuit au ¼. Mettre au fond un disque de biscuit imbibé parsemé de framboises. Ajouter la mousse framboise à moitié. Disposer le deuxième biscuit imbibé. Lisser avec le reste de mousse, mettre au grand froid.</p> <p>GLACER.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de « la Saint Valentin ». 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>

