

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 2	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

**Entremets aux poires sur le thème
« La musique classique » (6 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise :</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 70 g Fécule 20 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 40 g Sucre 75 g Poudre à crème 30 g Beurre 125 g Vanille liquide 7 g</p> <p><u>Garniture :</u> Poire (conserves) 200 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix 200 g Alcool de poire 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Poire (conserves) 200 g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : la génoise nature</p> <p>MOULER : dans le cercle de 20 cm de Ø</p> <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>COUPER : la génoise en trois épaisseurs</p> <p>PUNCHER</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>GARNIR : de crème mousseline</p> <p>PARSEMER : de morceaux de poires</p> <p>FINITION : Disposer un disque de pâte d'amande sur l'entremets.</p> <p>DÉCOR : libre sur le thème « La musique classique » 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>
Croquis	<p>Disque pâte d'amande et décor libre</p> <p>Génoise</p> <p>Morceaux de poires</p> <p>Crème mousseline</p>