

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 4

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

**Un Fraisier sur le thème « Anniversaire » (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise :</u> Œufs entiers (220 g) 4 pièces Sucre 125 g Farine 100 g Fécule 25 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait ½ L Jaune d'œuf (5 pièces) 100 g Sucre 150 g Poudre à crème 60 g Beurre 250 g</p> <p>Garniture : fraises</p> <p><u>Punch kirch :</u> Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) 150 g Alcool (kirch) 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond ou fraise QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Fraises 250 g Pâte d'amandes (22 %) 50 g Colorants divers QS QS</p>		<p><u>REALISER :</u> la génoise nature <u>COUCHER SUR FEUILLE OU MOULER</u> <u>CUIRE :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème mousseline</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec du rodhoïd et des fraises, fond et milieu de génoise, garniture mousseline ainsi que fraises à l'intérieur.</p> <p>Puncher : Sirop kirch</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème « Anniversaire » 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 sucré, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, pâte d'amandes et/ou d'une inscription au cornet ...).</p>
<b>Croquis</b>	<b>Finition et décor libres</b>	