

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° 8

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

**Fraisier « Fête des mères » (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Crème mousseline nature :</u> Lait 500 g Jaune d'oeuf 60 g Sucre 150 g Maïzena ou poudre à crème 40 g Beurre doux 200 g Garniture : fraises (fraîches) 200 g</p> <p><u>Punch Kirsch :</u> Sirop à 60° Brix 200 g Alcool de Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage rouge QS Sucre semoule, sucre glace QS Glace Royale QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Fraises (fraîches) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amandes (33 %) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> <u>CUIRE :</u></p> <p><u>PUNCHER :</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 des moitiés de fraise et biscuit au fond, en disposant des morceaux de fraises à l'intérieur suivit d'un autre fond imbibé sirop Kirsch. Lisser de crème mousseline.</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème de « <b>la fête des mères</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>

