

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° 06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Fraisier

Entremets « fraisier » Ø 20 cm décoré sur le thème de la « Fête des grands-mères »

Recettes		Progression
<u>Génoise :</u> Œuf entier Sucre Farine Amidon de maïs	150 g 90 g 75 g 20 g	<u>REALISER :</u> la génoise. <u>GARNIR :</u> un moule à génoise de 18 cm Ø. <u>CUIRE :</u> la génoise. <u>COUPER :</u> la génoise refroidie en 2 disques de même épaisseur.
<u>Crème pâtissière :</u> Lait Jaune d'œuf Sucre Poudre à crème Vanille gousse	1 kg 120 g 250 g 100 g 1	<u>REALISER :</u> la crème pâtissière. Une fois froide, peser 600 g pour la mousseline et 75 g pour la frangipane, le reste pour les éclairs.
<u>Crème mousseline :</u> Crème pâtissière Beurre pommade Fraises fraîches	500 g 175 g 500 g	<u>MONTER :</u> l'entremets dans un cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm. Chemiser le cercle des fraises coupées en deux. Les plaquer à l'aide de crème mousseline. Mettre un fond de génoise, puncher, garnir de crème mousseline, ajouter des morceaux de fraises, mettre l'autre fond de génoise. Puncer et lisser avec de la crème mousseline.
<u>Punch Kirsch :</u> Sirop à 60° Brix Alcool de Kirsch	150 g 10 g	
<u>Finition et Décor :</u> Pâte d'amandes (33 %) Pâte d'amandes (22 %) Colorants divers Nappage neutre Sucre semoule, sucre glace Blanc d'œuf, vinaigre blanc Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) Amandes effilées ou hachées Glucose	200 g 100 g QS QS QS QS QS QS QS	<u>FINITION & DÉCOR :</u> Recouvrir d'un disque de pâte d'amandes. Décorations libres sur le thème de la « Fête des Grands-Mères » 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 ...).

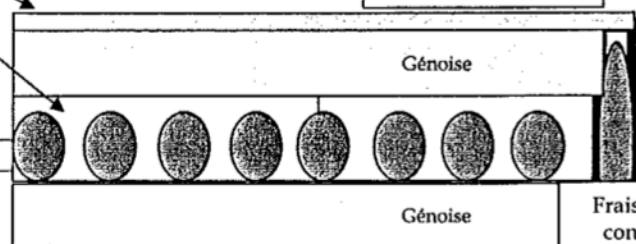
Croquis indicatif

Pâte d'amandes

Mousseline

Fraises

Coupe intérieur



Fraises sur le contour de l'entremets