

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Fraisier sur le thème
« Coupe du monde de football » (6 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise :</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g</p> <p><u>Punch kirsch :</u> Sucre 150 g Eau 115 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Jaune d'oeuf 80 g Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 250 g Kirsch Q.S.</p> <p><u>Garniture :</u> Fraise fraîche 350 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage à froid 150 g Fraise 50 g Sucre semoule, sucre glace QS Glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Chocolat de couverture (ivoire, noir) QS Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers QS</p>	<p>REALISER : la pâte à génoise DRESSER 3 disques de 18 Ø CUIRE</p> <p>REALISER : le sirop RESERVER : au froid</p> <p>REALISER : la crème mousseline. RESERVER : au froid</p> <p>PUNCHER les biscuits :</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban P.V.C. en disposant des fraises émincées sur le pourtour, et des morceaux de fraises à l'intérieur. Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « La coupe du monde de football » 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, un modelage en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).</p>

Aspect extérieur

Finition et décor libres

Fraises émincées

Croquis

Vue en coupe

