

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° 1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Framboisier sur le thème de « La fête des Mères » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise :</u> Œuf 200 g Sucre 125 g Farine 125 g</p> <p><u>Punch Framboise :</u> Sirop à 60° Brix 200 g Alcool de framboise 10 g</p> <p><u>Mousseline framboise :</u> Lait 500 g Œuf 100 g Sucre 250 g Poudre à crème 80 g Beurre 250 g Garniture : framboises (congelées) 200 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) Framboises (fraîches) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amandes (33 %) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la génoise <u>MOULER</u> : <u>CUIRE</u> :</p> <p><u>TRANCHER</u> : la génoise en deux <u>CHABLONNER</u> un fond <u>PUNCHER</u> :</p> <p><u>REALISER</u> : la crème mousseline <u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir de mousseline, de framboises Disposer le second fond de génoise punchée</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème de « la fête des 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 ...).</p>

Croquis

