

Session 2015	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries	SUJET 6	Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Mascotte (praliné) sur le thème
«Fête des mères » (6 personnes)

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise :</u> Œuf entier 200 g Sucre 125 g Farine 125 g Beurre (moule) 30 g Farine (moule) 30 g</p> <p><u>Crème au beurre :</u> Beurre 250 g Meringue italienne 250 g Praliné 100 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre 300 g Eau 75 g</p> <p><u>Punch rhum :</u> Sirop à 60°Brix 250 g Rhum 80 g</p> <p><u>Amandes glacées :</u> Amande effilée 200 g Sirop 25 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS Amande hachée 50 g</p>	<p>REALISER : la génoise nature CUIRE : en moule</p> <p>REALISER : la crème au beurre à base de meringue italienne</p> <p>REALISER : la meringue italienne</p> <p>Réaliser le punch rhum PUNCHER : (le sirop est fourni par le centre d'examen) MONTER : l'entremets</p> <p>Couper la génoise en deux parties Garnir l'entremets de crème au beurre praliné Masquer à la spatule Appliquer le pourtour de l'entremets avec des amandes effilées glacées</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « Fête des mères »</p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : plaquette en pâte d'amande, un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, une nougatine, une inscription au cornet ...)</p>

croquis de l'entremets en coupe

Amandes effilées glacées

Masquer crème au
beurre praliné

