

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 4	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Parfait au chocolat (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine 125 g</p> <p><u>Parfait au chocolat :</u> Jaune d'œuf 100 g Sirop à 60°Brix 150 g Chocolat de couverture noir 250 g Crème fouettée 250 g</p> <p><u>Garniture :</u> Poires au sirop 150 g</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix QS Eau de vie de poires 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Pâte d'amande (33%) 200 g Cacao poudre 50 g Pâte cacao décor 100 g Glaçage noir 200 g Nappage neutre à froid 200 g Sucre glace 50 g</p>	<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère</p> <p><u>COUCHER</u> : cartouchiere (saupoudrée de cacao poudre + un disque pour le fond de l'entremets)</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>EGOUTTER ET COUPER LES POIRES</u> : Réserver au frais</p> <p><u>REALISER</u> : l'appareil à bombe</p> <p><u>MONTER</u> : la crème fouettée</p> <p><u>REALISER</u> : le parfait au chocolat</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Mettre une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle Garnir l'entremets (voir croquis ci-dessous), passer au surgélateur, réserver au froid</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : Glacer, décercler et décorer l'entremets sur le thème : «La fête des fleurs»</p>
Croquis	