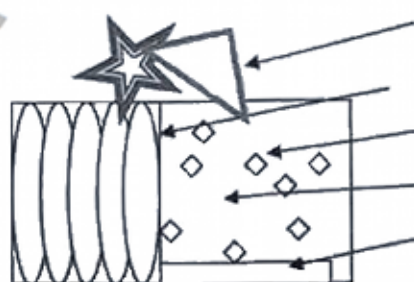


Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte aux fruits rouges (20 cm)
sur le thème de la "coupe d'Europe de football 2016"

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise Nature</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Mélange fruit-rouge (surgelés) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Punch Framboise</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> Glaçage neutre 100 g Nappage blond 120 g Sucre semoule 50 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Fruit rouge frais (fraise, framboise, mûre, groseille) 250 g Amande effilée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 100 g Colorants divers 5 g</p>		<p>RÉALISER : le biscuit cuillère nature</p> <p>COUCHER : 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉALISER : la crème bavaroise</p> <p>PUNCHER</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20 cm)</p> <p>Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise et les fruits rouges</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de la :</p> <p align="center">« coupe d'Europe de football »</p> <p>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>



Finition et décor libre

Biscuit cuillère

Fruit rouge

Bavaroise

Disque de biscuit cuillère