

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 2	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte Cardinal sur le thème "Le Salon de l'Automobile" (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 100 g Farine T55 100 g Vanille liquide 10 g Sucre glace 30 g</p> <p><u>Bavaroise vanille</u> Lait 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine (200 Bloom) 6 g Vanille gousse ½ Crème fouettée 250 g</p> <p><u>Sirop à 60°Brix</u> Sirop (fourni) 150 g Alcool de poire 10 g</p> <p><u>Garniture</u> Poire au sirop 300 g Framboise surgelée 100 g</p> <p><u>Finition décor</u> Glaçage neutre 150 g Sucre glace 50 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noir) 250 g Pâte d'amande décor 100 g Colorant divers 5 g Amande effilée 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> : le biscuit cuillère</p> <p><u>COUCHER</u> : à la poche (une cartouchiere et deux disques de diamètre 18 cm)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> : sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> : la crème bavaroise vanille Mettre au froid A 20°C incorporer la crème fouettée</p> <p><u>PUNCHER</u> : le biscuit</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit et en mettant 2 fonds de biscuit à l'intérieur et en disposant des morceaux de poires et des framboises à l'intérieur</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libre sur le thème du : « salon de l'automobile »</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>

