

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Parfait au chocolat (Ø 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 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 180 g Chocolat de couverture noir 230 g Crème fouettée 350 g</p> <p><u>Garniture</u> Poires au sirop 150 g</p> <p><u>Punch poire</u> Sucre 100 g Eau 100 g Eau de vie de poires 20 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> Pâte d'amandé (33%) 200 g Cacao poudre 50 g Couverture fondante noire 100 g Glaçage noir 200 g Sucre glace 50 g</p>		<p>RÉALISER : le biscuit cuillère</p> <p>COUCHER : cartouchiere (saupoudrée de cacao poudre + un disque pour le fond de l'entremets)</p> <p>CUIRE</p> <p>ÉGOUTTER ET COUPER LES POIRES : réserver au frais</p> <p>RÉALISER : l'appareil à bombe</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets (voir croquis ci-dessous), passer au surgélateur, réserver au froid. Glacer, décercler.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de :</p> <p align="center">« la coupe d'Europe de football 2016 »</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>

Croquis

