

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

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Dacquois pistache (Ø 20 cm)**  
**sur le thème de "la Saint-Valentin"**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Biscuit Dacquois pistache</u></b> Poudre amande 130 g Sucre glace 50 g Farine 15 g Blanc d'œuf 150 g Sucre semoule 150 g Pistache hachée 30 g</p> <p><b><u>Mousse pistache</u></b> Beurre 250 g Pâte de pistache 30 g Meringue italienne 250 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b> Griottines 100 g</p> <p><b><u>Meringue italienne</u></b> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 200 g Eau 60 g</p> <p><b><u>Finition et décor</u></b> Couverture noir, lactée et ivoire 100 g Griottines 50 g Pâte d'amande (33%) 150 g Colorants divers 3 g Sucre semoule, sucre glace 50 g Glucose 50 g Amandes effilées 100 g Beurre de cacao 50 g</p>		<p><b><u>RÉALISER</u></b> : le biscuit dacquois pistache</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> : dresser 2 disques de 20 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b> : le biscuit</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : la mousse pistache, crémier le beurre et la pâte de pistache, incorporer le meringue froide.</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> : le montage de l'entremet (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø20 cm) suivant le croquis.</p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> : libre sur le thème de :</p> <p align="center"><b>« la Saint-Valentin »</b></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>

Mousse pistache

Griottine

Dacquoise

