

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte poire - chocolat sur le thème de « l'automne » (Ø 20cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère :</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre semoule 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise chocolat :</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 5 g Chocolat noir 100 g Crème fleurette 250 g</p> <p><u>Punch rhum :</u> Eau 100 g Sucre 125 g Rhum 20 g</p> <p><u>Garniture :</u> Poire au sirop 250 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage neutre 150 g Chocolat de couverture noire 100 g Chocolat de couverture lactée 50 g Poires au sirop 100 g Pâte d'amande (22%) 50 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 50 g Amandes hachées 50 g Colorants divers Q.S</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER : 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2 disques (Ø18 cm)</p> <p>CUIRE :</p> <p>REALISER : la crème bavaroise chocolat</p> <p>REALISER : le sirop</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des poires à l'intérieur.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de «L'automne» 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 chocolat, un décor simple à base de poires, une nougatine, une inscription au cornet ...).</p>
Croquis	<p>Finition et décor libres</p> <p>Biscuit cuillère</p> <p>Poires au sirop</p> <p>Bavaroise chocolat</p> <p>Disques de biscuit cuillère punchés</p>