

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°3</b>

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
Entremets

**Charlotte aux poires sur le thème de « Printemps » (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g <u>Bavaroise poire :</u> Lait entier 250 g Gousse de vanille 1/2 Sucre 50 g Jaune d'œuf 60 g Gélatine (200 Bloom) 6g Crème fouettée 350 g Alcool de poire 30 g <u>Punch Poire :</u> Sirop à 60°Brix fourni 200 g Alcool de poire 10 g <u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Poire (consERVE) 1bte 4/4 Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS	<b>REALISER :</b> le biscuit cuillère nature <b>COUCHER :</b> 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm <b>CUIRE :</b>  <b>PUNCHER :</b>  <b>REALISER :</b> la crème bavaroise  <b>MONTER :</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit  <b>FINITION &amp; DÉCOR :</b> libres sur le thème du « Printemps » 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 ...).

