

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 05

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte aux Framboises (8 personnes)
Thème « Fête des grands-mères »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g Sucre glace PM</p> <p><u>Crème bavaroise vanille :</u> Lait ½ écrémé 250 g Sucre semoule 100 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine (180 bloom) 5 g Crème liquide 250 g Vanille gousse 1 pièce</p> <p><u>Garniture :</u> Framboises surgelées 200 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 60° Brix QS</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Pâte d'amandes (22 %) 80 g Pâte cacao décor 50 g Chocolat de couverture (noire lactée, ivoire) QS Nappage neutre à froid 150 g Colorant divers QS Framboises fraîches 50 g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Beurre QS</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère nature.</p> <p>COUCHER : une bande de biscuit cuillère et un disque pour le fond de l'entremets.</p> <p>SAUPOUDRER : de sucre glace.</p> <p>CUIRE.</p> <p>REALISER : la crème anglaise vanille.</p> <p>MONTER : la crème fouettée.</p> <p>REALISER : la crème bavaroise.</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm).</p> <p>Mettre une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle. Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant les framboises à l'intérieur (passer au surgélateur puis réserver au froid).</p> <p>FINITION & DÉCOR : Napper, décercler et décorer l'entremets avec des framboises (suivant le thème). A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemple : 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 indicatif	