


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Golden (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »**

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</p> <p><u>Bavaroise vanille</u> Lait 250 g Vanille gousse ½ pièce Jaune d'œuf 60 g Sucre 70 g Gélatine feuille 7 g Crème UHT 270 g</p> <p><u>Sirop à 60° Brix</u> (fourni) 200 g</p> <p><u>Garniture</u> Pommes 400 g Sucre semoule 80 g Beurre 80 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> le biscuit (1 cartouchière et 2 disques)</p> <p><u>CUIRE ET RÉSERVER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>ÉPLUCHER, TAILLER</u> les pommes en quartier</p> <p><u>SAUTER</u> les pommes</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la bavaroise vanille</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets selon le schéma</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle avec les quartiers de pommes, les deux disques de biscuit cuillère, le sirop et la bavaroise vanille</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>GLACER</u> avec le glaçage neutre</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE »</p> <p>À 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 inscription au cornet ...)</p>
	<p><i>Coupe transversale</i></p> 

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 22

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11