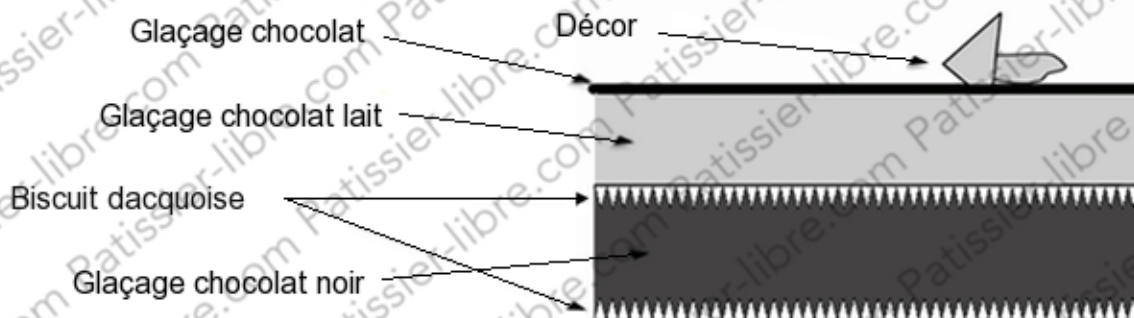


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Duo chocolat (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit dacquoise</b> Blanc d'oeuf 150 g Sucre semoule 150 g Poudre d'amandes 150 g Farine 20 g</p> <p><b>Chantilly chocolat noir</b> Crème liquide 125 g Couverture noire 125 g Crème fouettée 150 g</p> <p><b>Chantilly chocolat lait</b> Crème liquide 100 g Couverture lactée 40% 150 g Crème fouettée 200 g</p> <p><b>Décor</b> Glaçage chocolat fourni 200 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS Amandes effilées 100 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit</p> <p><b>DRESSER</b> deux fonds de 18 cm de diamètre</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> les deux mousses sur le même procédé</p> <p><b>BOUILLIR</b> la crème liquide</p> <p><b>RÉALISER</b> une ganache</p> <p><b>REFROIDIR</b> à 25°C</p> <p><b>INCORPORER</b> la crème fouettée</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets</p> <p><b>RÉALISER</b> le montage</p> <p><b>METTRE</b> au froid négatif</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant : <b>« LE CIRQUE »</b></p> <p>À partir des denrées à votre dispositio 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>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 28

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11