

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Roulade pistache / griottes sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b></p> <p>Jaune d'œuf 100 g Sucre 100 g Blanc d'œuf 150 g Sucre 50 g Farine 140 g</p> <p><b>Crème beurre pistaches</b></p> <p>Beurre 600 g Sucre 240 g Eau 80 g Œufs 100 g Jaune d'œuf 80 g Pâte de pistaches 60 g</p> <p><b>Imbibage</b></p> <p>Siróp à 60° Brix (fourni) 250 g Kirsch 20 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Griottines 150 g</p> <p><b>Décor</b></p> <p>Pistaches hachées 50 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 Amandes hachées 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère.</p> <p><b>ÉTALER</b> sur plaque (20 x 40 cm).</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>FAÇONNER LA ROULADE</b> Retirer la feuille de biscuit, imbiber, étaler 2/3 de la crème au beurre, parsemer de griottines hachées Rouler le biscuit</p> <p><b>RÉSERVER</b> au frais pendant 1 heure</p> <p><b>MASQUER</b> le roulé avec la crème au beurre</p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant : <b>« LA BANDE DESSINÉE »</b></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>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 6

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11