

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Charlotte vanille / mangue (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise vanille</u> Lait entier 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine 200 Bloom 5 g Crème fouettée 250 g Vanille liquide 20 g</p> <p><u>Garniture</u> Mangue en cubes surgelée 200 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Malibu 30 g</p> <p><u>Décor</u> Nappage neutre 100 g Sucre glace 100 g Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème anglaise vanille gélifiée</p> <p><u>FILMER et REFROIDIR</u></p> <p><u>MONTER</u> la crème fouettée</p> <p><u>RÉALISER</u> la bavaroise</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><u>BLOQUER</u> puis réserver</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« LA BANDE DESSINÉE »</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° 15

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11