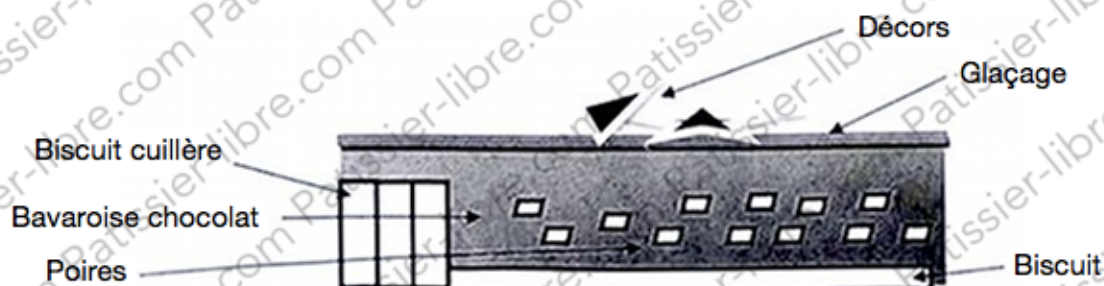


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Bavarois chocolat /poires (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p>Crème bavaroise chocolat Lait 250 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 60 g Gélatine 200 Bloom 4 g Chocolat de couverture noire 150 g Crème fouettée 250 g</p> <p>Punch Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Eau de vie de poire 20 g</p> <p>Garniture Poires au sirop 200 g</p> <p>Décors Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER le biscuit cuillère nature</p> <p>DRESSER à la poche une cartouchiere et un disque de Ø18 cm</p> <p>CUIRE au four</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la crème bavaroise chocolat</p> <p>MONTER l'entremets (cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm), chemiser avec la bande de biscuit, disposer le disque de biscuit punché Garnir avec la crème bavaroise chocolat et disposer des morceaux de poires à l'intérieur</p> <p>RÉSERVER au froid négatif</p> <p>GLACER au glaçage neutre</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS » 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 pâte d'amandes, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de sucre cuit, une inscription au cornet...)</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 17

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11