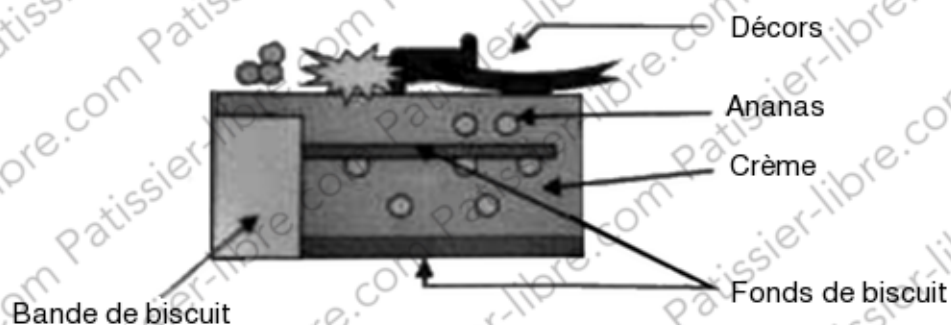


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Caraïbes (Ø 20 cm)  
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Biscuit Joconde</u></b>            Œuf 125 g            Sucre glace 100 g            Poudre d'amandes 100 g            Beurre fondu 20 g            Farine 25 g            Blanc d'œuf 125 g            Sucre semoule 40 g</p> <p><b><u>Bavaroise vanille</u></b>            Lait 250 g            Sucre 100 g            Jaune d'œuf 120 g            Vanille gousse ½ pièce            Crème fouettée 250 g            Gélatine 200 Bloom 5 g</p> <p><b><u>Garniture</u></b>            Sirop à 60° Brix (fourni) 150 g            Rhum 20 g            Ananas 150 g</p> <p><b><u>Décor</u></b>            Glacage neutre 100 g            Sucre semoule 100 g            Sucre glace 100 g            Glucose 100 g            Chocolat de couverture (noire, lacté, ivoire) 300 g            Pâte d'amandes décor 100 g            Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit Joconde</p> <p><b>DRESSER</b> le biscuit</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la bavaroise vanille</p> <p><b>CHEMISER</b> l'entremets au 3/4 avec le biscuit</p> <p><b>GARNIR</b> de bavaroise vanille et d'ananas le cercle de diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b>REFROIDIR</b> rapidement au froid négatif</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :  <b>« LA BANDE DESSINÉE »</b>            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°21

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11