

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets chocolat banane (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit cuillère</p> <p>Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p>Bavaroise chocolat</p> <p>Lait 250 g Couverture noire 100 g Jaune d'oeuf 80 g Sucre 60 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 250 g Garniture : bananes 2 pièces Jus de citron 1 pièce</p> <p>Sirop</p> <p>Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g</p> <p>Décor</p> <p>Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 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</p> <p>COUCHER une cartouchiere et deux disques de 18 cm de diamètre</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la crème bavaroise</p> <p>COUPER ET CITRONNER les bananes</p> <p>CHEMISER le cercle de Ø 20 cm et de 4,5 cm de hauteur avec la cartouchiere</p> <p>MONTER l'entremets</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « 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° 30

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 1,1