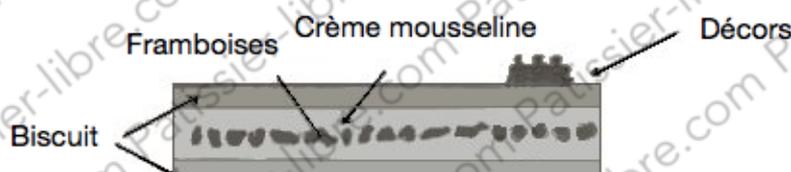


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Framboisier (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b></p> <p>Blanc d'œuf 90 g Sucre 90 g Jaune d'œuf 60 g Farine 75 g Sucre glace QS</p> <p><b>Crème mousseline</b></p> <p>Laït entier 350 g Vanille gousse 1 pièce Jaune d'œuf 80 g Sucre 120 g Poudre à crème 50 g Beurre 200 g</p> <p><b>Punch</b></p> <p>Sirop à 60 Brix (fourni) 150 g Rhum 15 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Framboises fraîches 250 g</p> <p><b>Décor</b></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><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> 2 cercles de Ø 18 cm, saupoudrer de sucre glace</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la crème mousseline</p> <p><b>IMBIBER</b> le biscuit</p> <p><b>GARNIR</b> le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant : <b>« LE CIRQUE »</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° 7

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11