

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Charlotte poire / chocolat (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 chocolat</u> Lait 250 g Sucre semoule 60 g Jaune d'œuf 80 g Gélatine 200 Bloom 6 g Chocolat de couverture 150 g Crème fouettée 250 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Eau de vie de poire 20 g</p> <p><u>Garniture</u> Poires au sirop 200 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté et noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et deux disques de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u> au four</p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> l'appareil à bavaroise chocolat</p> <p><u>PUNCHER</u></p> <p><u>MONTER</u> l'entremets (cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé de biscuit avec la bavaroise chocolat et les morceaux de poires</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° 12

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11