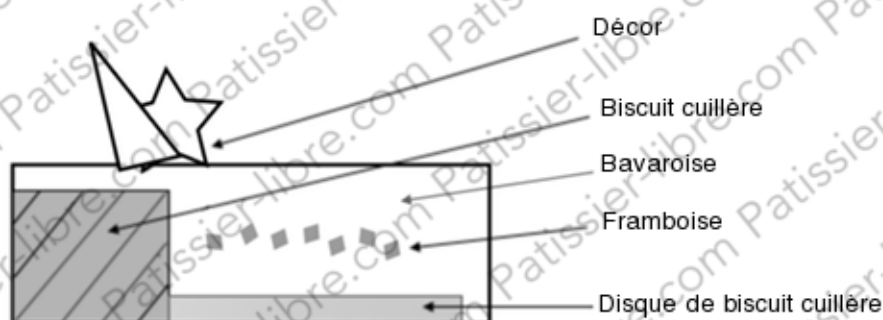


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Entremets Coeur de Framboise (Ø 20 cm)  
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><b>Bavaroise</b> Purée de framboise 250 g Sucre 75 g Jaune d'œuf 40 g Crème fouettée 300 g Gélatine 200 bloom 7 g</p> <p><b>Garniture</b> Framboises surgelées 200 g</p> <p><b>Punch Framboise</b> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><b>Décor</b> Glaçage neutre 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la bavaroise</p> <p><b>GARNIR</b> le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm Chemiser de rhodoid l'intérieur du cercle Monter l'entremets préalablement chemisé de biscuit avec la bavaroise et les framboises au centre Lisser et passer au surgélateur puis réserver au froid</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;"><b>« LA BANDE DESSINÉE »</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°3

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11