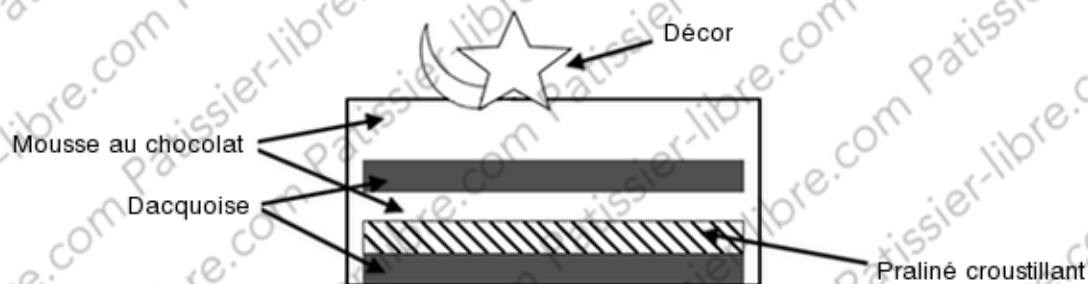


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Royal chocolat (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Dacquoise noisettes Blanc d'oeuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p>Praliné croustillant Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 90 g</p> <p>Mousse au chocolat Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p>Décor Cacao poudre 50 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER la dacquoise noisettes DRESSER 2 fonds de 18 cm de diamètre CUIRE RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER le praliné croustillant Fondre la couverture au bain-marie (45°C maximum) Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine Étaler aussitôt sur le fond du biscuit REFROIDIR</p> <p>RÉALISER la mousse au chocolat Faire fondre la couverture au bain-marie (50°C maximum) Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt</p> <p>GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm REFROIDIR ET RÉSERVER</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE »</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° 31

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11