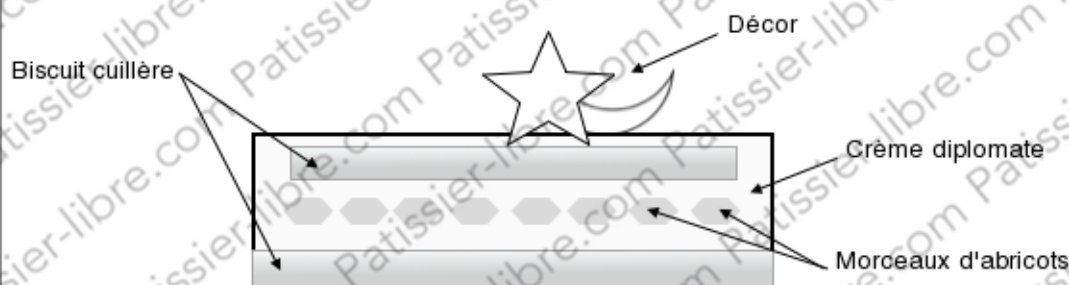


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets Abricot (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g Sucre 120 g Jaune d'œuf 80 g Farine 120 g</p> <p>Crème diplomate Lait 250 g Sucre 75 g Jaune d'œuf 40 g Poudre à crème 30 g Gélatine 200 bloom 6 g Crème fouettée 200 g Vanille gousse ½ pièce</p> <p>Garniture Sirop à 60° Brix (fourni) 150 g Kirsch 20 g Abricots 300 g</p> <p>Décor Glaçage neutre 100 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 le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER un disque de Ø 20 cm et un disque de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la crème pâtissière gélifiée</p> <p>FILMER et REFROIDIR</p> <p>MONTER la crème fouettée</p> <p>RÉALISER la crème diplomate</p> <p>GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>BLOQUER puis réserver</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS » 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°35

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11