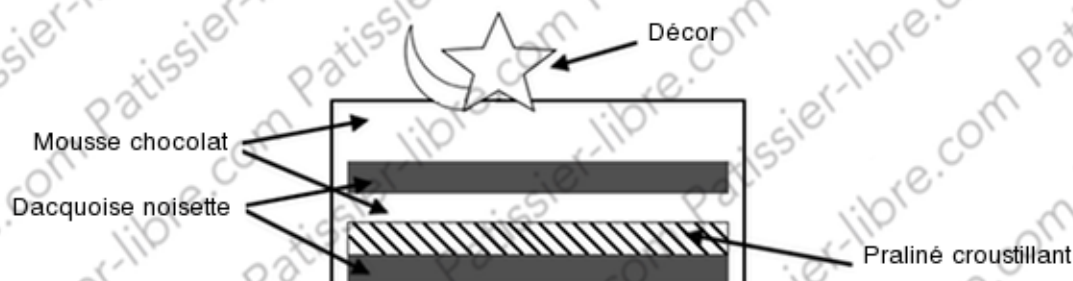


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Royal chocolat (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Dacquoise noisette</b></p> <p>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><b>Praliné croustillant</b></p> <p>Couverture lactée 30 g Praliné 120 g Pailleté feuilletine 60 g</p> <p><b>Mousse chocolat</b></p> <p>Couverture noire 250 g Crème fouettée 500 g</p> <p><b>Décor</b></p> <p>Cacao en 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><b>RÉALISER</b> la dacquoise noisette <b>COUCHER</b> 2 fonds de Ø 18 cm <b>CUIRE</b> <b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> 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 <b>REFROIDIR</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la mousse chocolat 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><b>GARNIR</b> le cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm <b>REFROIDIR ET RÉSERVER</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant : <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°36

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11