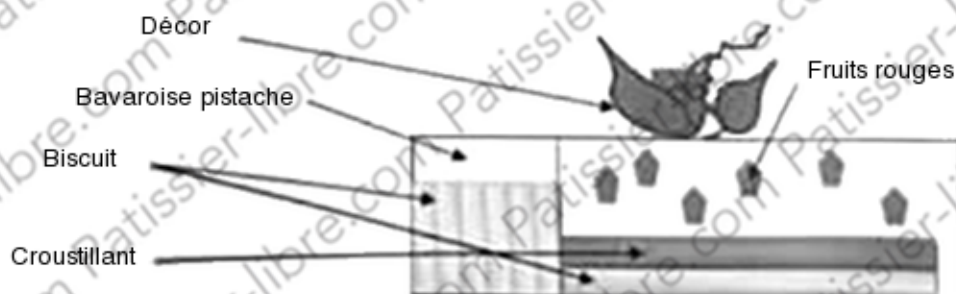


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Entremets Pistache Fruits Rouges (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g Sucre glace QS</p> <p><b>Bavaroise pistache</b> Lait entier 250 g Pâte de pistaches 60 g Jaune d'œuf 80 g Sucre semoule 60 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème 300 g</p> <p><b>Croustillant</b> Couverture lactée 50 g Brisures crêpes dentelle 70 g Praliné 160 g</p> <p><b>Punch</b> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Kirsch 20 g</p> <p><b>Garniture</b> Framboises congelées 100 g Fraise 100 g</p> <p><b>Décor</b> Fraise 50 g Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> un disque de Ø 18 cm et une cartouchière</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la crème bavaroise</p> <p><b>RÉALISER</b> le croustillant</p> <p><b>IMBIBER</b></p> <p><b>CHEMISER</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) de biscuit cuillère</p> <p><b>APPLIQUER</b> sur le disque de biscuit cuillère la totalité du croustillant</p> <p><b>RÉALISER</b> la bavaroise</p> <p><b>GARNIR</b> l'entremets</p> <p><b>REFROIDIR</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;"><b>« LE CIRQUE »</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°4

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11