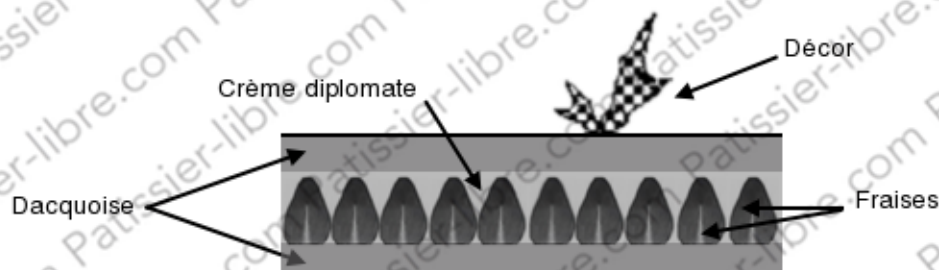


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets aux fraises (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit dacquois</p> <p>Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 30 g Poudre d'amandes 70 g Sucre glace 70 g Farine 20 g</p> <p>Crème diplomate</p> <p>Lait 250 g Sucre 75 g Jaune d'œuf 40 g Poudre à crème 30 g Gélatine 200 bloom 6 g Crème fouettée 250 g Vanille 1 pièce</p> <p>Garniture</p> <p>Fraises 450 g</p> <p>Punch</p> <p>Sirup à 60° Brix (fourni) 150 g Kirsch 20 g</p> <p>Décor</p> <p>Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER le biscuit dacquois</p> <p>DRESSER 2 disques de diamètre 20 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la crème diplomate</p> <p>MONTER l'entremets de diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« LA BANDE DESSINÉE »</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°9

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11