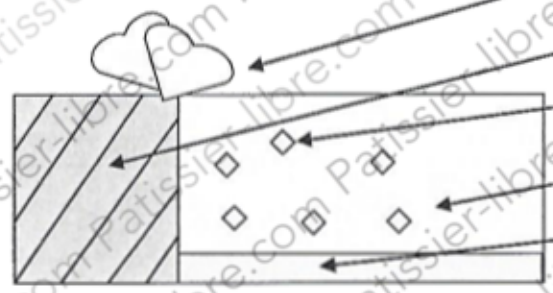
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
ENTREMETS

Charlotte vanille ananas (∅ 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère		**RÉALISER** le biscuit cuillère
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre semoule	100 g	**DRESSER** une cartouchière et un disque de ∅ 18 cm
Jaune d'œuf	80 g	
Farine T55	100 g	**CUIRE**
Bavaroise vanille		
Lait entier	250 g	**RÉSERVER**
Sucre semoule	50 g	
Jaune d'œuf	80 g	**RÉALISER** la crème bavaroise
Gélatine 200 Bloom	5 g	
Crème fouettée	250 g	**CHEMISER** le cercle de ∅ 20 cm et de 4,5 cm de hauteur avec la cartouchière
Vanille liquide	20 g	
Garniture		**MONTER** l'entremets
Ananas au sirop	300 g	
		RESERVER
Punch		
Sirop à 60°Brix (fourni)	200 g	**FINITION & DÉCOR** libres selon le thème du sujet
Malibu	30 g	
Décor		À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.
Glaçage neutre	100 g	
Glucose	100 g	Une inscription au cornet est demandée.
Sucre glace	100 g	
Sucre semoule	100 g	
Couverture (ivoire, lait et noire)	300 g	
Pâte d'amandes	100 g	
Colorants divers	QS	

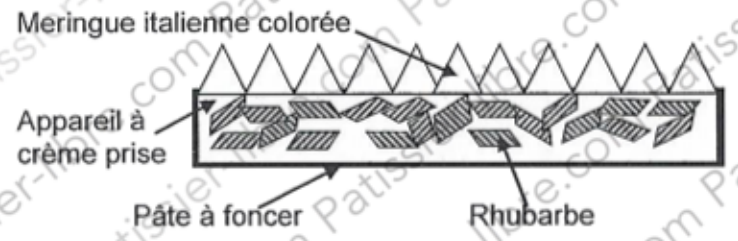


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte à la rhubarbe meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte à foncer		**RÉALISER** la pâte à foncer
Farine T55	200 g	
Beurre	100 g	**RÉSERVER**
Sucre glace	10 g	
Œuf	50 g	**ABAISSER**
Sel	3 g	
		FONCER
Appareil à crème prise		
Crème liquide	125 g	**GARNIR**
Lait	125 g	
Sucre semoule	60 g	**CUIRE**
Œuf	125 g	
		RÉALISER la meringue italienne
Garniture		
Rhubarbe	400 g	**DECORER**
		COLORER
Meringue italienne		
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre semoule	240 g	**RÉSERVER**
Eau	80 g	

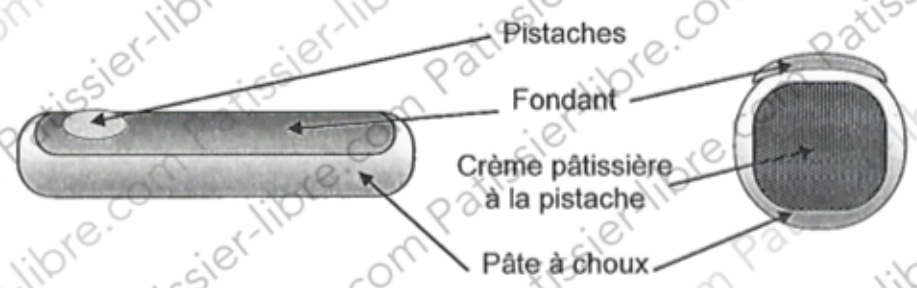


ANNEXE 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs à la pistache

Recette (à titre indicatif)		Progression
Pâte à choux		**RÉALISER** la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	**COUCHER** 16 éclairs
Beurre	100 g	
Sel	3 g	**CUIRE**
Farine T55	150 g	
Œuf	250 g	**RÉSERVER**
Crème pâtissière pistache		**RÉALISER** la crème pâtissière
Lait	1000 g	
Sucre	200 g	**GARNIR**
Œuf	200 g	
Poudre à crème	90 g	**GLACER**
Pâte de pistache	70 g	
Beurre	100 g	**DÉCORER**
Montage et finition		**RÉSERVER**
Œuf (dorure)	50 g	
Fondant blanc	500 g	
Sirop à 60°Brix (fourni)	100 g	
Colorant vert	QS	
Pistaches émondées	50 g	



Patissier-libre.com

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 croissants

Recette (à titre indicatif)		Progression
Détrempe		**PÉTRIR** la détrempe
Farine de gruau	250 g	
Farine T55	250 g	**POINTER**
Sel	10 g	
Sucre	60 g	**ROMPRE**
Poudre de lait	12 g	
Levure biologique	20 g	**RÉSERVER**
Beurre	50 g	
Eau	260 g	**BEURRER**
Tourage		**TOURER**
Matière grasse de tourage	250 g	
		ABAISSER
Dorure		
Œuf	100 g	**DÉTAILLER**
		FAÇONNER
		APPRÊTER
		DORER
		CUIRE
		RÉSERVER

Patissier-libre.com