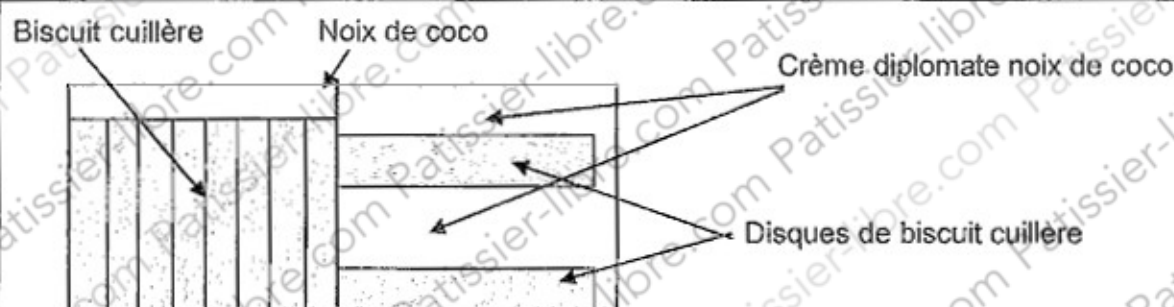


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

L'exotique (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre semoule 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine T55 125 g Sucre glace QS</p> <p><u>Crème diplomate noix de coco</u> Lait entier 350 g Lait de coco 350 g Sucre semoule 140 g Jaune d'œuf 140 g Poudre à crème 70 g Gélatine 200 bloom 6 g Crème liquide UHT 500 g Vanille gousse 1 pièce</p> <p><u>Punch rhum</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Rhum 20 g</p> <p><u>Finition et décor</u> Pâte d'amandes (33%) 200 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Couverture (noire, lactée, ivoire) 300 g Citron vert 1 pièce Noix de coco râpée 150 g Vanille gousse 1 pièce</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> la cartouchiere (saupoudrée de noix de coco + deux disques de Ø 18 cm)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière noix de coco</p> <p><u>RÉSERVER</u> 400 g de crème pâtissière noix de coco pour les roulés</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème diplomate noix de coco</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>SAUPOUDRER</u> de noix de coco</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres selon le thème du sujet</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée.</p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 317

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 15

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11