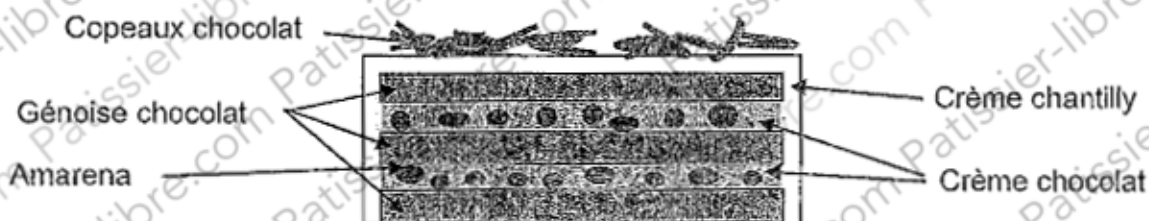


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Forêt noire (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Génoise chocolat		RÉALISER une génoise chocolat
Oeuf	200 g	GARNIR un moule à manqué de Ø 20 cm
Sucre	125 g	
Farine T55	60 g	CUIRE
Fécule	50 g	
Cacao en poudre	15 g	RÉSERVER
Crème chocolat		DÉTAILLER en 3 parties la génoise
Couverture noire	150 g	REALISER la mousse au chocolat
Crème fouettée	200 g	
Crème liquide	100 g	GARNIR les premiers disques de génoise avec la crème chocolat et les griottes.
Crème Chantilly		
Crème	750 g	RÉSERVER
Sucre glace	100 g	
Vanille	15 g	FINITION & DÉCOR libres selon le thème du sujet
Imbibage		
Sirop à 60° Brix (fourni)	250 g	À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor. Une inscription au cornet est demandée.
Kirsch	20 g	
Garniture		Amarena
Amarena	150 g	
Décor		Copeaux chocolat
Cacao poudre	20 g	
Couverture chocolat noir	200 g	
Sucre semoule	100 g	
Sucre glace	100 g	
Glucose	100 g	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté)	200 g	
Pâte d'amandes décor	100 g	
Colorants divers	QS	Génoise chocolat
		Amarena
		Crème chantilly
		Crème chocolat



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 17	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11