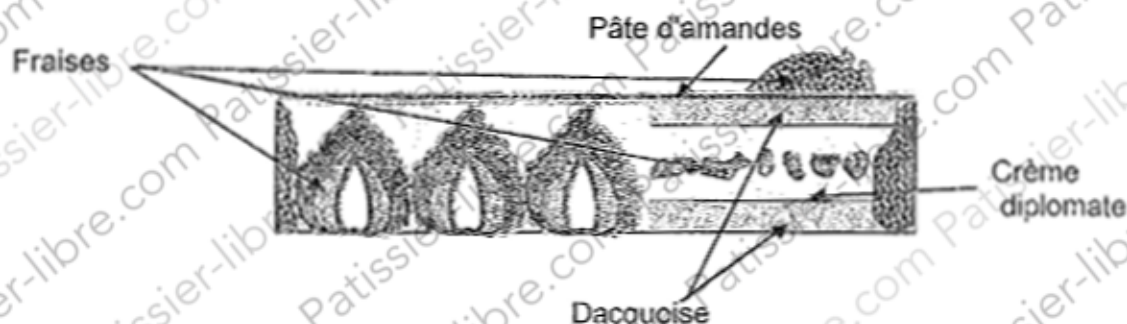


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Dacquoise aux fraises (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit dacquoise</p> <p>Blanc d'œuf 125 g</p> <p>Sucre 110 g</p> <p>Poudre d'amandes 110 g</p> <p>Crème diplomate</p> <p>Lait 300 g</p> <p>Gousse de vanille ½ pièce</p> <p>Jaune d'œuf 60 g</p> <p>Sucre 60 g</p> <p>Poudre à crème 25 g</p> <p>Beurre 30 g</p> <p>Gélatine 200 Bloom 4 g</p> <p>Crème fleurette 200 g</p> <p>Garniture</p> <p>Fraise 450 g</p> <p>Décor</p> <p>Glaçage neutre 100 g</p> <p>Sucre semoule 100 g</p> <p>Sucre glace 100 g</p> <p>Glucose 100 g</p> <p>Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g</p> <p>Pâte d'amandes décor 100 g</p> <p>Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER la dacquoise</p> <p>DRESSER 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p> <p>RÉALISER la crème diplomate</p> <p>GARNIR le cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>RÉSERVER</p> <p>FINITION & DÉCOR 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 : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 18	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11