

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Charlotte vanille ananas (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g Sucre semoule 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g</p> <p>Bavaroise vanille Lait entier 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 80 g Gélatine 200 Bloom 5 g Crème fouettée 250 g Vanille liquide 20 g</p> <p>Garniture Ananas au sirop 300 g</p> <p>Punch Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Malibu 30 g</p> <p>Décor Glaçage neutre 100 g Glucose 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g Pâte d'amandes 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER une cartouchiere et un disque de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER</p> <p>RÉALISER la crème bavaroise</p> <p>CHEMISER le cercle de Ø 20 cm et de 4,5 cm de hauteur avec la cartouchiere</p> <p>MONTER l'entremets</p> <p>RESERVER</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° 22	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11