

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

William chocolat (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise chocolat</u></p> <p>Œuf 200 g Sucre semoule 125 g Farine T55 60 g Fécule 50 g Cacao en poudre 15 g</p> <p><u>Ganache</u></p> <p>Crème liquide 240 g Beurre 15 g Glucose 30 g Couverture noire 64% 225 g</p> <p><u>Sirop</u></p> <p>Eau 250 g Sucre semoule 250 g Vanille liquide 10 g</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>Poire au sirop 200 g</p> <p><u>Décor</u></p> <p>Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noire) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers 3 g Glaçage neutre 200 g Glaçage chocolat 200 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> une génoise chocolat</p> <p><u>GARNIR</u> un moule à manquer de Ø 20 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> la génoise en 3</p> <p><u>RÉALISER</u> la ganache</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets à la palette</p> <p><u>LISSER</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur 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° 23

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11