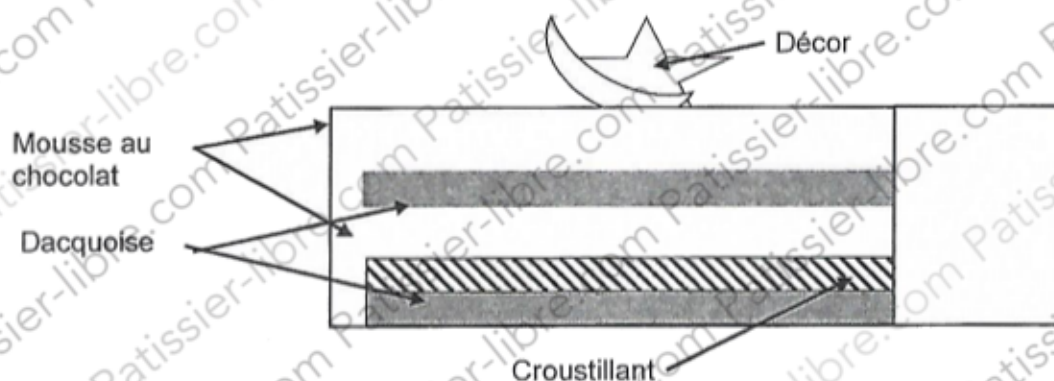


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Royal chocolat (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Dacquoise noisettes</u> Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Croustillant</u> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Brisures de crêpes dentelles 90 g</p> <p><u>Mousse au chocolat</u> Couverture noire 300 g Crème fouettée 400 g Crème UHT 200 g</p> <p><u>Décor</u> Cacao en poudre 50 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> la dacquoise noisettes</p> <p><u>DRESSER</u> 2 fonds de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> le croustillant Etaler aussitôt sur le fond de biscuit</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la mousse au chocolat</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres selon le thème du sujet 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.</p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SÛJET N° 24

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11