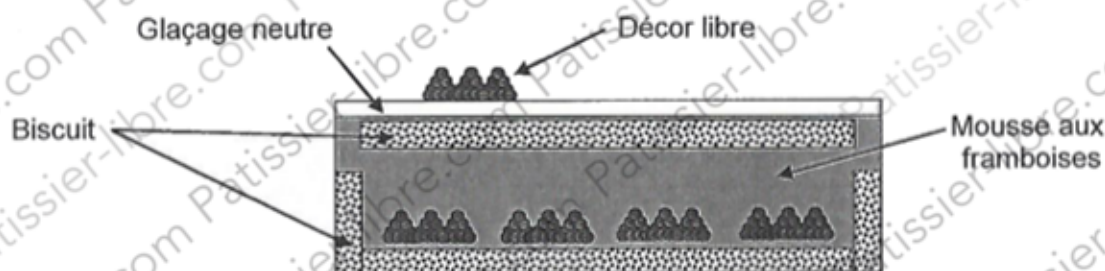


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

#### Cœur de framboises (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Biscuit cuillère</u></b>            Blanc d'œuf 120 g            Sucre 100 g            Jaune d'œuf 80 g            Farine T55 100 g            Sucre glace QS</p> <p><b><u>Mousse aux framboises</u></b>            Pulpe de framboises 250 g            Sucre 50 g            Gélatine 200 Bloom 8 g            Crème fouettée 250 g            Framboises surgelées 125 g</p> <p><b><u>Sirop</u></b>            Sirop à 60°Brix (fourmi) 200 g            Rhum 50 g</p> <p><b><u>Finition</u></b>            Framboise fraîche 50 g</p> <p><b><u>Décor</u></b>            Glaçage neutre 100 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><b><u>RÉALISER</u></b> le biscuit cuillère</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> une cartouchiere et 2 disques de Ø 18 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> une mousse framboise</p> <p><b><u>MONTER</u></b> l'entremets dans un cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>FINITION &amp; DÉCOR</u></b> 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.            Une inscription au cornet est demandée.</p>



Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 26

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11