

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Entremets à l'ananas (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit Joconde</u></p> <p>Œuf 125 g Sucre glace 100 g Poudre d'amandes 100 g Beurre fondu 20 g Farine T55 25 g Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 40 g</p> <p><u>Bavaroise vanille</u></p> <p>Lait 250 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Vanille gousse ½ pièce Crème fouettée 250 g Gélatine 200 bloom 6 g</p> <p><u>Garniture</u></p> <p>Sirop à 60° Brix (fourni) 150 g Rhum 20 g Ananas au sirop 150 g</p> <p><u>Décor</u></p> <p>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><u>RÉALISER</u> le biscuit Joconde</p> <p><u>DRESSER</u> sur plaque le biscuit</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la bavaroise vanille</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle de Ø 20 cm, hauteur 4.5 cm</p> <p><u>RESERVER</u></p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> 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>
 <p style="text-align: center;">Bande de biscuit Joconde</p>	<p>Décor</p> <p>Ananas</p> <p>Crème Bavaroise</p> <p>Biscuit Joconde</p>

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 27

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11