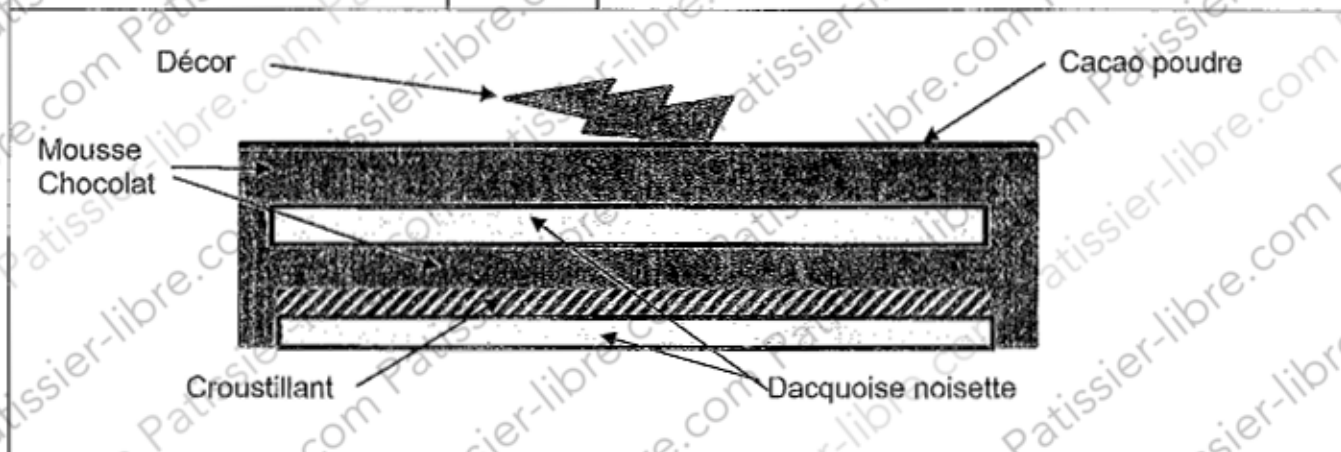


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

#### Royal chocolat (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><b><u>Dacquoise noisette</u></b> 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><b><u>Croustillant</u></b> Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Brisures de crêpes dentelles 90 g</p> <p><b><u>Mousse au chocolat</u></b> Crème fleurette 200 g Couverture noire 300 g Crème fouettée 400 g</p> <p><b><u>Décor</u></b> 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><b><u>RÉALISER</u></b> la dacquoise noisette</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> 2 fonds 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> le croustillant</p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la mousse au chocolat</p> <p><b><u>GARNIR</u></b> le 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.</p> <p>Une inscription au cornet est demandée.</p>



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 29	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11