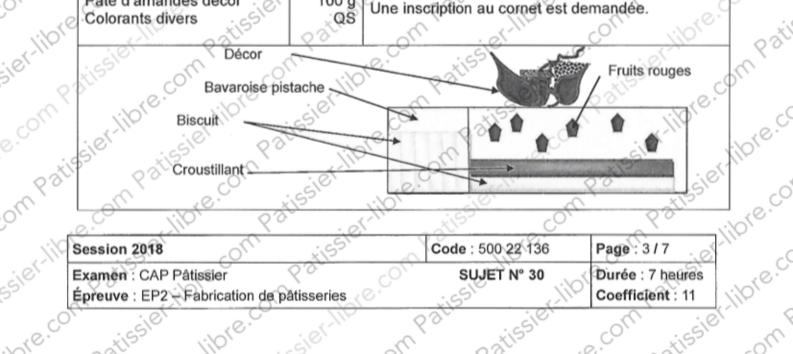
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION iple,

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS Entremets pistache fruits rouges (Ø 20 cm)							
Recette (à titre indicatif) Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g	Progression						
Biscuit cuillère Blanc d'œuf Sucre	RÉALISER le biscuit cuillère						
Biscuit cuillère	REALISER le discult cullière						
	DRESSER un disque de Ø 18 cm et une						
	cartouchière						
Jaune d'œuf 80 g	cartouchière Patissiel						
Farine T55 100 g	CUIRE						
Sucre glace QS	COUNTY SO SO						
Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g Sucre glace QS Bavaroise pistache Lait entier 250 g Pâte de pistaches 60 g	DRESSER un disque de Ø 18 cm et une cartouchière CUIRE RÉSERVER PÉAUSER la crème bayaroise						
Lait entier 250 g Râte de pistaches 60 g Jaune d'œuf 80 g	······································						
Rate de pistaches 60 g	RÉALISER la crème bavaroise						
Jaune d'œuf 80 g							
odore semodic	RÉALISER le croustillant						
Gélatine 200 Bloom 6 g	:651 :1551 0211						
Crème 300 g	RÉALISER le croustillant IMBIBER						
Croustillant							
Couverture lactée 50 g							
Brisures crêpes dentelle 70 g Praliné 160 g	hauteur et de Ø 20 cm) de biscuit cuillère						
	ADDITIONED WAS IN All and the bloody of the						
Punch Sirop à 60°C Brix (fourni) 200 g	APPLIQUER sur le disque de biscuit cuillère						
Kirsch 20 g	totalité du croustillant						
Garniture	RÉALISER la bavaroise						
Framboises congelees 100 g	RÉALISER la bavaroise GARNIR l'entremets REFROIDIR						
Fraise 100 g	GARNIR l'entremets						
Fraise 100 g	- 10 Sale 10						
Fraise 50 g	REFROIDIR						
Glaçage neutre 100 g	03, 60, (6)						
Sucre semoule 100 g	FINITION & DÉCOR libres selon le thème du suje						
Glucose 50 g	À partir des denrées à votre disposition et du thèm						
Chocolat de couverture 300 g	valoriser votre entremets par une finition et u						
(ivoire, lacté, noir)	décor.						
Pâte d'amandes décor 100 g	0. X\2						
Colorants divers QS	Une inscription au cornet est demandée.						
Coloratits divers	V. 17/12 -0/1						



Rail	Paris	Croustillant	SIET	18:00	* >	50/13	sie'	
on.	Coll	1010.	2153	1101	(0)	000	68/1/2	
///	Session 2018	OM	15516	Code :	500 22 136	Page	317 .)/IL
(Examen : CAP F Épreuve : EP2		påtisseries	S. S.	MET No. 30	. / / /	: 7 heures cient : 11	lipie.
we.co	atissiel	liple.	- sier-lib	ell bag	atissie	COLL	tissie	in our