

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

Entremets pistache fruits rouges (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b></p> <p>Blanc d'œuf 120 g            Sucre 100 g            Jaune d'œuf 80 g            Farine T55 100 g            Sucre glace QS</p> <p><b>Bavaroise pistache</b></p> <p>Lait entier 250 g            Pâte de pistaches 60 g            Jaune d'œuf 80 g            Sucre semoule 60 g            Gélatine 200 Bloom 6 g            Crème 300 g</p> <p><b>Croustillant</b></p> <p>Couverture lactée 50 g            Brisures crêpes dentelle 70 g            Praliné 160 g</p> <p><b>Punch</b></p> <p>Sirap à 60°C Brix (fourni) 200 g            Kirsch 20 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Framboises congelées 100 g            Fraise 100 g</p> <p><b>Décor</b></p> <p>Fraise 50 g            Glaçage neutre 100 g            Sucre semoule 100 g            Glucose 50 g            Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g            Pâte d'amandes décor 100 g            Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> un disque de Ø 18 cm et une cartouchiere</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la crème bavaroise</p> <p><b>RÉALISER</b> le croustillant</p> <p><b>IMBIBER</b></p> <p><b>CHEMISER</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) de biscuit cuillère</p> <p><b>APPLIQUER</b> sur le disque de biscuit cuillère la totalité du croustillant</p> <p><b>RÉALISER</b> la bavaroise</p> <p><b>GARNIR</b> l'entremets</p> <p><b>REFROIDIR</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</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>
<p>Le diagramme illustre la structure de l'entremets. On voit une coupe transversale d'un disque de 20 cm de diamètre. Les couches, de bas en haut, sont : un biscuit cuillère, un croustillant, une bavaroise pistache, des fruits rouges (framboises et fraises), et un décor final. Des flèches pointent de ces étiquettes vers les couches correspondantes dans le diagramme.</p>	

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 30

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11