

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

### ENTREMETS

Craqueline (Ø 20 cm)	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Dacquois noisettes</u></b>            Blanc d'œuf 100 g            Sucre semoule 30 g            Noisette en poudre 70 g            Sucre glace 70 g            Féculé de pommes de terre 30 g</p> <p><b><u>Croustillant</u></b>            Couverture lactée 50 g            Praliné 160 g            Brisures crêpes dentellées 90 g</p> <p><b><u>Bavarois au gianduja</u></b>            Jaune d'œuf 60 g            Sucre semoule 30 g            Lait entier 250 g            Gélatine 200 bloom 4 g            Gianduja 150 g            Crème fleurette 250 g</p> <p><b><u>Décor</u></b>            Poudre de cacao 50 g            Noisettes émondées 20 g            Sucre semoule 100 g            Sirop de glucose 20 g            Sucre glace 50 g            Pâte d'amandes décor 100 g            Colorants divers QS            Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> le biscuit, parsemer de noisettes préalablement concassées grossièrement</p> <p><b><u>DRESSER</u></b> 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>CONFECTIONNER</u></b> le croustillant, puis le répartir uniformément sur le fond de biscuit refroidi</p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème bavaroise au gianduja</p> <p><b><u>MONTER</u></b> l'entremets en 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>
<p style="text-align: center;">Décor libre</p> <p style="text-align: center;">Bavaroise au gianduja</p> <p style="text-align: center;">Croustillant gianduja</p> <p style="text-align: center;">Dacquoise aux noisettes</p>	

Session 2018

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

Examen : CAP Pâtissier

SUJET N° 32

Durée : 7 heures

Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11