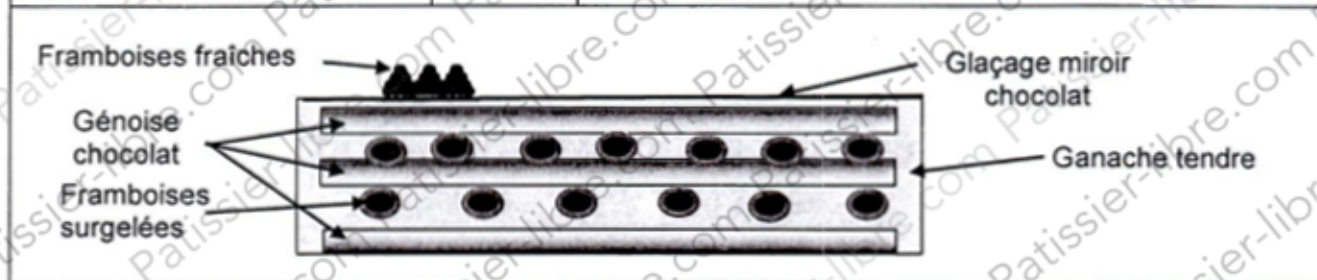


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Entremets chocolat framboises (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Génoise chocolat		RÉALISER la génoise chocolat et dresser 3 disques de Ø 18 cm
Œuf	200 g	CUIRE
Sucre semoule	125 g	
Farine T55	60 g	
Fécule	50 g	
Cacao poudre	15 g	
Ganache		RÉALISER le sirop
Crème liquide	240 g	CHEMISER avec un rhodoïd de 4,5 cm de hauteur
Beurre	15 g	
Glucose	30 g	RÉALISER la ganache
Couverture noire	225 g	
Sirop		MONTER l'entremets en cercle de Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm
Eau	250 g	LISSER avec la ganache
Sucre	250 g	
Vanille liquide	QS	
Garniture		RÉSERVER
Framboise surgelée	200 g	FINITION & DÉCOR libres selon le thème du sujet
Décor		À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor.
Framboises fraîches	50 g	Une inscription au cornet est demandée.
Glaçage miroir chocolat	150 g	
Sucre semoule	100 g	
Sucre glace	100 g	
Glucose	50 g	
Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noire)	300 g	
Pâte d'amandes décor	100 g	
Colorants divers	QS	



Session 2018	Code : 500 22 136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET N° 33	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11