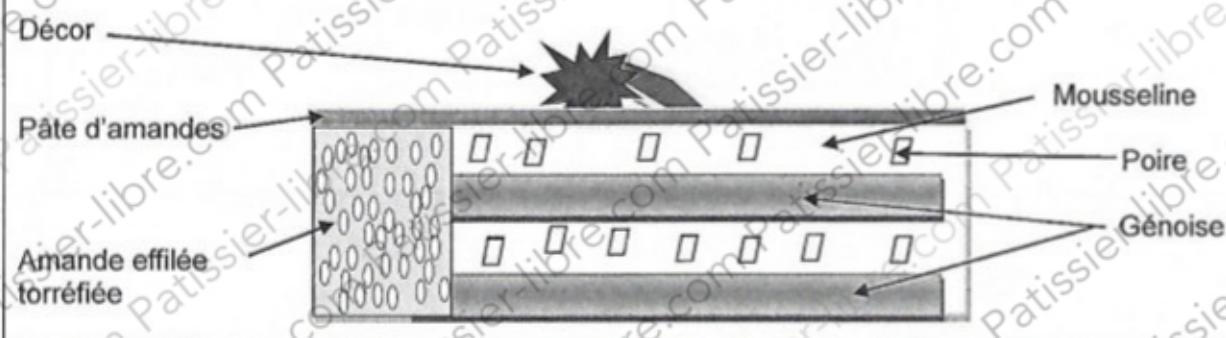


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Poirier (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Génoise aux amandes</p> <p>Farine T55 120 g Beurre fondu 50 g Œuf 200 g Sucre 80 g Poudre d'amandes 40 g</p> <p>Crème mousseline vanille</p> <p>Lait 300 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 60 g Poudre à crème 30 g Beurre 150 g Vanille ½ gousse</p> <p>Garniture</p> <p>Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Poire au sirop 150 g Eau de vie de poire 20 g</p> <p>Finition</p> <p>Poire au sirop 100 g Pâte d'amandes 100 g Colorants QS Couverture (noir, lacté, ivoire) 300 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Amandes effilées 150 g</p>	<p>RÉALISER la génoise</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉALISER la crème mousseline</p> <p>PUNCHER avec le sirop fourni par le centre</p> <p>MONTER l'entremets en cercle de Ø 20 cm sur 4,5 cm de hauteur</p> <p>FINITION Recouvrir le dessus de l'entremets avec la pâte d'amandes Masquer les bords et appliquer les amandes effilées</p> <p>DÉCOR libre 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° 9	Durée : 7 heures
Epreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11