

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°1

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Bavarois aux poires sur le thème du «Printemps» (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u>		
Blanc d'oeuf	120 g	<u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature
Sucre	100 g	
Jaune d'oeuf	80 g	<u>DRESSER</u> : 1 bande (cartouchière) et 1 disque
Farine	100 g	
<u>Bavaroise Nature :</u>		<u>CUIRE</u> :
Lait	250 g	<u>PUNCHER</u> :
Jaune d'oeuf	60 g	<u>CHEMISER</u> : le cercle avec le biscuit
Sucre	50 g	
Gélatine feuille (200 bloom)	6 g	<u>REALISER</u> : la crème bavaroise
Crème fouettée	250 g	
Garniture : poires (conservé)	200 g	
<u>Punch Poires :</u>		<u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
Sirop à 60° Brix	200 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires à l'intérieur
Alcool de poires	20 g	
<u>Finition et Décor :</u>		<u>FINITION & DÉCOR</u> :
Nappage blond	200 g	libres sur le thème : « le printemps»
Chocolat de couverture noir, lactée et ivoire	250 g	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor simple à base de sucre ou décor chocolat, ou décor à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet
Poires (conservé)	250 g	
Pâte d'amande (33%)	QS	
Colorants divers	QS	
Sucre semoule, sucre glace, blanc d'oeuf, vinaigre blanc, glucose	QS	
Amandes effilées ou hachées	QS	
Beurre de cacao	QS	
Croquis		Finition et décor libres Biscuit cuillère Morceaux de poires Bavaroise Disque de biscuit cuillère