

Session 2016	Code : 500 221 36	Page : 4 / 7
Examen : CAP Pâtissier	SUJET 3	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Bavarois Vanille-Framboise sur le thème
de "la coupe d'Europe de football 2016" (Ø20 cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> :</p> <p>Blanc d'oeuf 150 g Sucre 125 g Jaune d'oeuf 100 g Farine T55 125 g</p> <p><u>Bavaroise Vanille</u> :</p> <p>Lait 250 g Jaune d'oeuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille 6 g Crème fouettée 250 g Garniture: framboises surgelées 150 g</p> <p><u>Punch framboise</u> :</p> <p>Sirop à 60% brix (fourni par le centre d'examen) 200 g Eau de vie de Framboises 20 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> :</p> <p>Nappage neutre 100 g Sucre semoule, sucre glace 100 g Blanc d'oeuf, vinaigre blanc 100 g Glucose 50 g Couverture de chocolat 250 g Framboises fraîches 100 g Amande effilée ou hachée 100 g Pâte d'amande (33%) 150 g Colorants divers 3 g</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère</p> <p>DRESSER : une cartouchiere et 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p>CUIRE</p> <p>REALISER : la crème bavaroise</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>PUNCHER : le biscuit</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème "coupe d'Europe de football" A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).</p>
Croquis	<p style="text-align: right;">Finition et décor libres</p> <p style="text-align: right;">Biscuit cuillère</p> <p style="text-align: right;">Framboises</p> <p style="text-align: right;">Bavaroise vanille</p> <p style="text-align: right;">Biscuit cuillère</p>