

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 1	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Bavarois au chocolat (Ø20 cm) sur le thème de " la Saint-Valentin"

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit Joconde</u> Œuf entier 125 g Sucre glace 100 g Poudre d'amande 100 g Beurre fondu 20 g Farine 25 g Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 40 g</p> <p><u>Bavaroise chocolat</u> Lait 200 g Sucre 50 g Jaune d'œuf 60 g Praliné amande 50 g Chocolat noir 150 g Crème fouettée 300 g Gélatine (200 bloom) 4 g</p> <p><u>Garniture</u> Sirop à punch 200 g Cerise griotte 250 g</p> <p><u>Finition et décor au choix</u> Glaçage 100 g Cacao poudre 100 g Sucre semoule, sucre glace 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 200 g Pâte d'amande décor 100 g Miroir chocolat 150 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER : le biscuit Joconde</p> <p>DRESSER : le biscuit sur une demi-plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé</p> <p>CUIRE</p> <p>PRÉPARER : la bavaroise au chocolat</p> <p>MONTER : l'entremets en cercle, chemisé au ¼ avec le biscuit</p> <p>GARNIR : bavaroise au chocolat et cerises griottes</p> <p>RÉSERVER : au froid</p> <p>FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de : « la Saint-Valentin »</p> <p>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>

Montage de l'entremets

