

EXAMEN : CAP
SPECIALITE : PATISSIER
Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES

Durée : 7 heures
Coefficient : 11
SUJET N°6

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

ENTREMETS

Bavarois au chocolat (diamètre 20 cm)

Recette (exemple)	Poids	Progression
Biscuit Joconde		REALISER : le biscuit Joconde
Œufs entiers	125 g	DRESSER : le biscuit sur une demi-plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé beurré
Sucre glace	100 g	
Poudre d'amandes	100 g	
Beurre fondu	20 g	
Farine	25 g	
Blancs d'œufs	125 g	CUIRE :
Sucre semoule	40 g	PREPARER : la bavaroise au chocolat
Bavaroise chocolat		MONTER : l'entremets en cercle, chemisé au $\frac{3}{4}$ avec le biscuit.
Lait	200 g	GARNIR : bavaroise au chocolat, et de cerises
Sucre	50 g	
Jaunes d'œufs	60 g	RÉSERVER : au froid
Chocolat noir bitter	150 g	
Crème fouettée	300 g	
Gélatine (200 bloom).	4 g	FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de la «fête des pères»
Garniture		À 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 cuit ou de chocolat ou de fruits ou une nougatine, ou glace royale ou une plaquette avec inscription au cornet.
Sirop à punch	QS g	
Cerises griottes	250 g	
Finition et décor au choix		
Glaçage neutre	QS	
Cacao poudre	QS	
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture	QS	
(ivoire, lacté, noir)	QS	
Pâte d'amande décor	100 g	
Miroir chocolat	150 g	
Colorants divers	QS	

Montage de l'entremets

