

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°17	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de « l'Automne » 20 cm ø

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère nature :		REALISER le biscuit cuillère nature
Blanc d'oeuf	120 g	DRESSER 1 bande (cartoucière) et 2 disques
Sucre	100 g	CUIRE au four
Jaune d'oeuf	80 g	CHEMISER le cercle avec le biscuit
Farine	100 g	REALISER la bavaroise
Crème Bavaroise :		MONTER l'entremets en cercle (de 4.5 cm de hauteur et de ø 20cm)
Lait	250 ml	Garnir l'entremets préalablement chemisé de biscuit punché.
Sucre	70 g	
Jaune d'oeuf	100 g	
Gélatine (200 Bloom)	8 g	
Crème liquide	350 g	
Alcool poire	20 g	
Garniture : Poires au sirop	150 g	
Punch poire :		
Sirop à 60° Brix	200 g	
Alcool de poire	20 g	
Finition décor :		FINITION ET DECOR : libre sur le thème de « l'Automne »
Poires au sirop	300 g	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor soigné à base de sucre, ou décor de chocolat ou décor à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...
Nappage blond	100 g	
Couverture noire	100 g	
Couverture lactée	50 g	
Pâte d'amande (22%)	50 g	
Sucre semoule	100 g	
Sirop de glucose	30 g	
Amandes hachées	50 g	
Sucre glace	QS	
Blanc d'oeuf	QS	
Vinaigre blanc	QS	
Colorants divers	QS	

Croquis entremets :

