

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°6	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte framboise sur le thème des « Jeux olympiques » (ø20 cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère : Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine T55 100 g		REALISER le biscuit cuillère DRESSER 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2 disques (ø18 cm) CUIRE
Crème bavaroise Framboise : Purée de framboise 250 g Eau 100 g Sucre 75 g Gélatine feuille 200 bloom 12 g Crème fouettée 400 g Garniture : framboises surgelées 200 g		REALISER la crème bavaroise framboise REALISER le sirop de punchage
Punch framboise : Eau 100 g Sucre 125 g Alcool de framboise 20 g		MONTER l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ø20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des framboises à l'intérieur.
Finition et Décor : Nappage neutre 150 g Couverture noire 100 g Couverture lactée 50 g Framboise fraîche 125 g Pâte d'amande (22%) 50 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 30 g Amandes hachées 50 g Colorants divers Q.S.		FINITION & DÉCOR libres sur le thème des «Jeux olympiques» 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 chocolat, un décor simple à base de framboises, une nougatine, une inscription au cornet ...).

Croquis

