

Session 2015	Code : 50022136	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Charlotte vanille aux framboises sur le thème de « La route du rhum » (6/8 pers. Ø 22cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère nature :</u>		REALISER : le biscuit cuillère nature COUCHER : à la poche une cartouchiere et 2 disques de 20 cm
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre	100 g	CUIRE : au four
Jaune d'œuf	80 g	
Farine	100 g	PUNCHER :
<u>Bavaroise vanille :</u>		
Lait	250 g	REALISER : la crème bavaroise
Jaune d'œuf	100 g	
Sucre	70 g	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm)
Gélatine feuille (200 bloom)	6 g	
Crème fouettée	250 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de framboises à l'intérieur
Vanille gousse	1 pce	
Framboises surgelées	100 g	FINITION & DÉCOR :
<u>Punch vanille:</u>		
Sirop à 60°Brix	200 g	Framboises + libre sur le thème de « la route du rhum »
Alcool framboise	20 g	
<u>Finition et Décor :</u>		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 ...).
Nappage blond	150 g	
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	150 g	
Framboises surgelées	200 g	
Amande effilée ou hachée	QS	
Beurre	QS	
Pâte d'amande (20%)	QS	
Colorants divers	QS	

Croquis

