


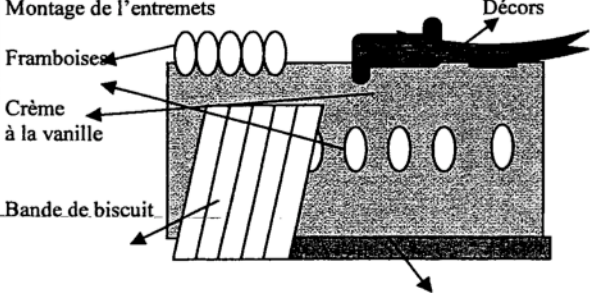
| | | | |
|--|--------------|-------------------|--|
| PILOTAGE NATIONAL | Session 2009 | Code : 500-221 36 | Page : 3 / 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 6 |

FICHE TECHNIQUE

Entremets

Charlotte Vanille framboise

Charlotte 6 personnes  cercle de 20 cm
sur le thème « Anniversaire Paul 6 ans »

| Recette exemple | Poids | Progression |
|---|-------|---|
| <u>BISCUIT CUILLERE</u> Jaunes d'œufs 80 g Sucre 60 g Blancs d'œufs 120 g Sucre 40 g Farine 100 g | | <u>Réaliser le biscuit cuillère</u> <u>Dresser ou coucher:</u> sur plaque une bande et un disque de 20 cm ø pour le fond <u>Cuire</u> |
| <u>CREME BAVAROISE A L'ANGLAISE (VANILLE)</u> Lait 200 g Sucre 80 g Jaunes d'œufs 3 Gousse de vanille ½ Gélatine 6 g Crème fouettée 300 g | | <u>Réserver :</u> les biscuits cuillères. <u>Chemiser</u> le cercle <u>Préparer</u> la crème bavaroise à la vanille <u>Puncher :</u> légèrement |
| <u>SIROP A PUNCH</u> Eau 100 g Sucre 100 g Pulpe framboise 50 g | | <u>Monter</u> l'entremets <u>Garnir :</u> à moitié, disposer les framboises et finir de garnir en haut du cercle avec le reste de la bavaroise <u>Réserver au froid</u> |
| <u>FINITION ET DECOR</u> Nappage rouge Nappage blond Chocolats Nougatine Pâte d'amandes Glace royale Framboises entières surgelées | | <u>Glacer</u> <u>Décercler</u> <u>Décorer selon le thème</u> |
| Dressage du biscuit cuillère  Bande de Biscuit cuillère Fond | | Montage de l'entremets  Framboises Crème à la vanille Bande de biscuit Fond de biscuit Décors |