

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° 2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Entremets Chocolat**

(8 personnes)  
sur le thème de « Joyeux Anniversaire Pierre 2 ans » Ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Fonds de Succès :</u> Blanc d'oeuf 160 g Sucre 72 g Blancs séchés 15 g Poudre d'amandes 115 g Sucre glace 115 g Fécule 15 g</p> <p><u>GANACHE :</u> Crème UHT 700 g Chocolat ganache 700 g</p> <p>Ganache chaude 400 g Glucose 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noire) QS Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amandes (22 %) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>Réaliser :</u> le biscuit <u>Coucher ou dresser :</u> sur feuilles des fonds de 20 cm de diamètre le reste en petits succès. Douille n° 10 <u>Saupoudrer</u> sucre glace <u>Cuire :</u> à 200°C <u>Détailler :</u> le biscuit à la sortie du four</p> <p><u>Réaliser :</u> la GANACHE <u>Ganache à Glacer :</u> prendre 400 g de ganache chaude et ajouter le glucose</p> <p><u>Monter :</u> l'entremets en cercle ou montage classique palette <u>Masquer</u> l'entremets <u>Glacer</u> l'entremets avec la ganache lisse et brillante</p> <p><u>Finition et Décors :</u> libres sur le thème de « Joyeux Anniversaire Pierre 2 ans » Inscription Obligatoire</p> <p>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, de pâte d'amande, de chocolat, de nougatine, et une inscription au cornet ...).</p>

