

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° 5

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Mousse Framboise sur le thème de « Jour de l'an » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Mousse framboise :</u> Pulpe de framboise 250 g Meringue Italienne (fournie) 175 g Gélatine feuille (200 blooms) 10 g Crème fouettée 200 g Garniture : framboises surgelées 150 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 1260 D 200 g Alcool Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage Neutre à froid (à colorer au choix) 150 g Framboises surgelées 80 g Sucre semoule, sucre glace QS Glace royale QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Pâte d'amande (33 %) 50 g Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature. <u>DRESSER :</u> <u>CUIRE :</u> <u>PUNCHER :</u> <u>REALISER :</u> la mousse framboise. <u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant les framboises à l'intérieur. <u>FINITION & DÉCOR :</u> libres sur le thème de « Jour de l'an » 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 ...).</p>

Croquis

