

| | | |
|--|------------------|--|
| Session 2013 | Code : 500 22136 | Page 3 sur 7 |
| EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N°8 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Entremets à la pêche sur le thème du « *Mariage* » 20 cm Ø

| Exemple de recette (à titre indicatif) | Progression |
|---|---|
| <p><u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g Beurre 30 g</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 40 g Sucre 75 g Poudre à crème 30 g Beurre 125 g</p> <p><u>Garniture : pêche (consERVE)</u> 200 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 1260 densité 200 g Alcool kirsch 20 g</p> <p><u>Meringue italienne :</u> Blanc d'œuf 150 g Eau 80 g Sucre semoule 300 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, noir) QS Pêche (consERVE) 250 g Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (22%) QS Colorants divers QS</p> | <p>REALISER : la génoise nature</p> <p>MOULER : dans le cercle de 20 cm de Ø</p> <p>CUIRE :</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>COUPER : la génoise en trois épaisseurs</p> <p>PUNCHER :</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>GARNIR : de crème mousseline</p> <p>PARSEMER : de morceaux de pêche</p> <p>MASQUER l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille</p> <p>COLORER : la meringue dans un four chaud</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du « <i>Mariage</i> »</p> <p>VALORISER : votre entremets par une finition et un décor en respectant le thème (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 | |