

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11
<b>SUJET 1</b>		

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Fraisier sur le thème : " Les Jeux olympiques" (8 personnes)**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<u>Génoise</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g <u>Crème mousseline:</u> Lait 500 g Jaune d'oeuf 80 g Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 220 g Kirsch Q.S. <u>Punch kirsch :</u> Sucre 150 g Eau 115 g Kirsch 20 g <u>Garniture :</u> Fraise fraîche 350 g <u>Finition et Décor :</u> Nappage à froid 150 g Fraise 50 g Sucre semoule, sucre glace QS Glucose QS Amandes effilées ou hachées QS Chocolat de couverture (ivoire, noir) QS Pâte d'amande (33%) 200 g Colorants divers QS	<u>REALISER</u> : la pâte à génoise <u>DRESSER</u> : 2 disques de 18 Ø <u>CUIRE</u> : <u>REALISER</u> : le sirop <u>RESERVER</u> : au froid <u>REALISER</u> : la crème mousseline (conserver 150 g. pour la tarte aux fruits). <u>RESERVER</u> : au froid <u>PUNCHER</u> les biscuits : <u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec un ruban P.V.C. en disposant des fraises émincées sur le pourtour, et des morceaux de fraises à l'intérieur. Couvrir d'une abaisse de pâte d'amande.
	<u>FINITION &amp; DÉCOR</u> : libres sur le thème 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, un modelage en pâte d'amande, une inscription au cornet ...).

Aspect extérieur

Croquis

Vue en coupe

