

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		SUJET 6
		Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Un fraisier chapoté de pâte d'amande sur le thème
« La coupe du monde de football » (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Génoise nature :</u> Œuf 150 g Sucre 100 g Farine 100 g</p> <p><u>Crème mousseline :</u> Lait 500 g Jaune d'oeuf 120 g Œufs 100 g Sucre 250 g Poudre à crème 75 g Beurre 250 g Garniture : Fraise 500 g</p> <p><u>Punch :</u> Sirop à 60°Brix 200 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage blond QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Beurre QS Pâte d'amande (33%) 150 g Colorants divers QS</p>		<p>REALISER : la génoise COUCHER CUIRE</p> <p>REALISER : la crème mousseline</p> <p>PUNCHER : le biscuit</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé de fraises avec le biscuit en disposant des morceaux de fraises à l'intérieur.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème « La coupe du monde de football » 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		<p>Finition pâte d'amande et décor libres</p> <p>Génoise</p> <p>Morceaux de fraises</p> <p>Crème mousseline</p> <p>Génoise</p> <p>Fraise</p>