

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N° 10</b>

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

**Un framboisier sur le thème « Carnaval » (Ø20 cm)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise :</u>		
Oufs entiers	150 g	<u>REALISER :</u> la génoise nature
Sucre	90 g	<u>CUIRE :</u> en cercle ou en moule
Farine	90 g	
Beurre	30 g	<u>REALISER :</u> la crème mousseline
<u>Crème mousseline :</u>		
Lait	0.375 l	<u>MONTER :</u> l'entremets (4,5 cm de hauteur et Ø 20 cm)
Jaune d'oeuf	90 g	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le
Sucre	90 g	rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème
Poudre à crème	45 g	mousseline et framboises à l'intérieur suivant le
Beurre	180 g	schéma)
Framboises surgelées	125 g	<u>PUNCHER :</u> au sirop framboise
<u>Punch Framboise :</u>		
Sirop à 60°Brix	150 g	
Alcool de framboise	20 g	
<u>Finition et Décor :</u>		<u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres thème : « Carnaval»
Nappage blond	QS	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 ou un décor simple à base de chocolat ou un décor simple à base de fruits ou une nougatine ou une inscription au cornet ...).
Sucre semoule, sucre glace	QS	
Blanc d'oeuf, vinaigre blanc	QS	
Glucose	QS	
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir)	QS	
Framboises fraîches	50 g	
Amande effilée ou hachée	QS	
Beurre	QS	
Pâte d'amande (22%)	150 g	
Colorants divers	QS	
<b>Croquis</b>		