

PILOTAGE NATIONAL	Session 2010	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

ROYAL chocolat sur le thème de la « Fête de la Musique » Ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Appareil meringué :</u> Blancs 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p><u>Praliné croustillant :</u> Couverture lactée 40 g Praliné noisette 160 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat pâte à bombe :</u> Jaune d'œuf 115 g Sirop à 60° Brix fourni 100 g Couverture noire 200 g Crème liquide 35 % 400 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Glaçage chocolat fourni 300 g Noisette entière QS Sucre semoule QS Sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amandes effilées ou hachées QS Beurre QS Pâte d'amandes (22 %) QS</p>	<p>REALISER : l'appareil meringué COUCHER : 2 fonds de 18 cm de diamètre CUIRE : 220°C</p> <p>REALISER : le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie. Ajouter le praliné noisette et incorporer le pailleté feuilletine. Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p>REALISER : la mousse chocolat à base de pâte à bombe. Pocher les jaunes et le sirop au bain marie. Monter au ruban. Mélanger l'appareil à la couverture fondue à 45°C. Incorporer aussitôt la crème montée « au bec d'oiseau ».</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p>GLACER : l'entremets</p> <p>FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de la « Fête de la Musique » 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>

