

Session 2012	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET N°12	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

« Royal chocolat » sur le thème « Les fêtes de fin d'année » ø 20 cm

Recette (à titre indicatif)		Progression
Dacquoise noisette :		
Blanc d'oeuf	125 g	REALISER la dacquoise noisette
Sucre semoule	35 g	COUCHER 2 fonds de 18 cm de diamètre
Sucre glace	90 g	CUIRE
Poudre de noisette	75 g	
Fécule de pommes de terre	20 g	
Praliné croustillant :		
Couverture lactée	40 g	REALISER le praliné croustillant
Praliné	160 g	Fondre la couverture au bain-marie (45°C maximum).
Pailleté feuilletine	80 g	Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine.
		Etaler aussitôt sur le fond de biscuit.
Mousse chocolat base		
crème montée :		REALISER la mousse chocolat.
Couverture noire	300 g	Faire fondre la couverture au bain-marie (50°C maximum).
Crème fouettée	600 g	Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet. Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.
Finition et décor :		
Nappage neutre	Q.S	MONTER l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ø 20 cm). Mettre au grand froid.
Cacao poudre	Q.S	
Sucre semoule	Q.S	FINITION & DÉCOR libres sur le thème « Les fêtes de fin d'année ».
Sirop de glucose	Q.S	A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor
Couverture noire	Q.S	(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...).
Couverture lactée	Q.S	
Amandes hachées	Q.S	
Pâte d'amande (22%)	Q.S	

Croquis

