

Session 2014	Code : 500 221 36	Page : 3 / 7
Examen : CAP Pâtissier	<b>SUJET 8</b>	Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11

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

**Royal chocolat sur le thème de**  
**« La musique classique » (6 personnes)**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit dacquois noisette</u> :</p> <p>Blancs 125 g Sucre semoule 50 g Sucre glace 75 g Poudre de noisette blanche 125 g</p> <p><u>Praliné croustillant</u> :</p> <p>Couverture lactée 40 g Praliné noisette 136 g Pailleté feuilletine 80 g</p> <p><u>Mousse chocolat pâte à bombe</u> :</p> <p>Jaunes d'œufs 120 g Sirop à 30°B 100 g Couverture noire 225 g Crème fouettée 300 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> :</p> <p>Glaçage chocolat QS Noisettes entières QS Sucre semoule QS Sucre glace QS Blanc d'œuf QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée QS Pâte d'amande (33%) QS</p>		<p><b>REALISER</b> : le biscuit dacquois noisette <b>COUCHER</b> : 2 fonds de 18 cm de diamètre <b>CUIRE</b></p> <p><b>REALISER</b> : le praliné croustillant</p> <p><b>REALISER</b> : la mousse chocolat à base de pâte à bombe (pochée) <b>MONTER</b> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) comme le croquis ci-dessous</p> <p><b>GLACER</b> : l'entremets</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libre sur le thème <b>« La musique classique »</b> 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>
<b>Croquis</b>		<p>Décor</p> <p>Glaçage chocolat</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Dacquoise</p> <p>Praliné croustillant</p>