

EXAMEN : CAP

SPECIALITE : PATISSIER

Epreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES

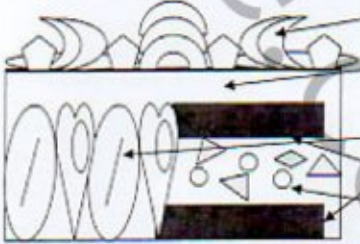
Durée : 7 heures

Coefficient : 11

SUJET N°2

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

« TUTTI FRUTTI » sur le thème des « Fêtes de fin d'année » (8 personnes)

* Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Génoise nature :</u> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g</p> <p><u>Crème mouseline :</u> Lait 400 g Jaune d'œufs 60 g Sucre 120 g Poudre à crème 48 g Beurre 200 g</p> <p><u>Garniture et décor :</u> Framboise surgelée 50 g Kiwi 2 pièces Abricot sirop 100 g Fraise fraîche 250 g Banane 1,5 pièce Ananas boîte 100 g Framboise fraîche 10 g Groseille grappe 1 Physalis 2 pièces</p> <p><u>Punch Kirsch :</u> Sirop à puncher 220 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Nappage abricot 150 g Sucre semoule, sucre glace 150 g Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Amande effilée ou hachée 50 g Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la génoise nature <u>GARNIR</u> : le moule <u>CUIRE</u></p> <p><u>REALISER</u> : la crème mouseline</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets en cercle Ø 20 cm et 4.5 cm de hauteur, fruits apparents sur le côté</p> <p><u>PUNCHER</u> : (Sirop fourni par le centre)</p> <p><u>GARNIR</u> : l'entremets de crème mouseline et de fruits coupés (en réserver pour le décor)</p> <p><u>FINITION DECOR</u></p> <p>A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor sur le thème des « Fêtes de fin d'année » (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> <p><u>RESERVER</u> : au frais</p>
Croquis	 <p>Fruits frais nappés + autre finition et décor libres Crème mouseline Cercle chemisé de fruits frais Génoise punchée Brunoise de fruits</p>