

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

« Pêcher mignon » sur le thème du « Carnaval » 20 cm Ø		
Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Génoise</u> Œuf entier Sucre Farine Beurre	150 g 90 g 90 g 30 g	REALISER : la génoise nature MOULER : dans le cercle de 20 cm de Ø CUIRE :
<u>Crème mousseline</u> Lait Jaune d'œuf Sucre Poudre à crème Beurre	250 g 40 g 75 g 30 g 125 g	REALISER : la crème mousseline COUPER : la génoise en trois épaisseurs PUNCHER :
<u>Garniture</u> : pêche (consERVE) <u>Punch</u> : Sirop à 60°Brix Alcool kirsch	200 g 200 g 20 g	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) GARNIR : de crème mousseline
<u>Meringue italienne</u> : Blanc d'œufs Eau Sucre semoule	150 g 100 g 300 g	PARSEMER : de morceaux de pêche MASQUER l'entremets de meringue et décorer à la poche à douille
<u>Finition et Décor</u> : (fourni par le centre) Sucre semoule, sucre glace Blanc d'œuf, vinaigre blanc Glucose Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) Pêche (consERVE) Amande effilée ou hachée Beurre Pâte d'amande (22%) Colorants divers Pâte à glacer brune	QS QS QS QS 250 g QS QS QS QS QS QS	COLORER : la meringue dans un four chaud FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du « Carnaval » VALORISER : votre entremets par une finition et un décor en respectant le thème (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 ...).
Croquis		<p>Décor Génoise Pêche Meringue Italienne Crème mousseline</p>