

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 14	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte poire-chocolat (Ø 20 cm) sur le thème du "salon de l'automobile"

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Biscuit cuillère</u>		RÉALISER : le biscuit cuillère
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre semoule	100 g	DRESSER : 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2 disques (Ø 18 cm)
Jaune d'œuf	80 g	
Farine	100 g	
<u>Bavaroise chocolat</u>		CUIRE
Lait	250 g	RÉSERVER : sur grille
Jaune d'œuf	80 g	RÉALISER : la crème bavaroise chocolat
Sucre semoule	50 g	
Gélatine feuille (200 bloom)	5 g	RÉALISER : le sirop
Chocolat noir	100 g	
Crème fleurette	250 g	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)
<u>Punch rhum</u>		Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des poires à l'intérieur.
Eau	100 g	FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du :
Sucre	125 g	« salon de l'automobile »
Rhum	20 g	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 ...).
<u>Garniture</u>		
Poire au sirop (boîte 4/4)	1pce	
<u>Finition et Décor</u>		
Nappage neutre	150 g	
Chocolat de couverture noire	150 g	
Chocolat de couverture lactée	100 g	
Poires au sirop	100 g	
Pâte d'amande (33%)	100 g	
Sucre semoule	100 g	
Sirop de glucose	50 g	
Amandes hachées	50 g	
Colorants divers	5 g	

Croquis

