**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Entremets**

---

**Bavarois Vanille-Framboise sur le thème de "la coupe d'Europe de football 2016" (⌀20 cm)**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Exemple de recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Biscuit cuillère</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Blanc d’œuf</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaune d’œuf</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Farine T55</td>
<td>125 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Bavaroise Vanille</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lait</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaune d’œuf</td>
<td>120 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Gélatine feuille</td>
<td>6 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Crème fouettée</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Garniture: framboises surgelées</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Punch framboise</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sirop à 60% brix (fourni par le centre d’examen)</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau de vie de Framboises</td>
<td>20 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Finition et Décor</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Nappage neutre</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre semoule, sucre glace</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Blanc d’œuf, vinaigre blanc</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Glucose</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Couverture de chocolat</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Framboises fraîches</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Amande effilée ou hachée</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Pâte d’amande (33%)</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Colorants divers</td>
<td>3 g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**REALISER**: le biscuit cuillère

**DRESSER**: une cartouchière et 2 cercles de Ø 18 cm

**CUIRE**

**REALISER**: la crème bavaroise

**MONTER**: l’entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de ⌀ 20 cm)

**PUNCHER**: le biscuit

**FINITION & DÉCOR**: libres sur le thème "coupe d’Europe de football"

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 …).
**Tarte abricot crème d'amande pistache (Ø 22 cm) pour 8 personnes**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pâte sucrée :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Farine</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre glace</td>
<td>80 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Oeuf entier</td>
<td>40 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>1 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Crème d'amandes :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>80 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre glace</td>
<td>80 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Oeuf entier</td>
<td>60 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre d'amandes</td>
<td>80 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre à crème</td>
<td>10 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Pâte de Pistache</td>
<td>30 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Garniture :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Oreillons d'abricot au sirop</td>
<td>500 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Finition décor :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Nappage blond</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Amandes effilées</td>
<td>20 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Progression :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>REALISER la pâte sucrée</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>RESERVER au froid</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ABAISSER</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>FONCER un cercle de 22 cm de diamètre</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>REALISER la crème d'amande pistache</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>GARNIR le fond de crème d'amande pistache</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>GARNIR d'abricots</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CUIRE au four</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>RESERVER sur grille</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>FINITION : abricoter au nappage blond</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Croquis tarte**

- Oreillon d'abricot nappé
- Crème d'amande pistache
- Pâte sucrée
**16 éclairs au chocolat**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recettes (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Pâte à choux :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eau</td>
<td>250 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>5 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Farine T55</td>
<td>150 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Œuf entier</td>
<td>200 à 250 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Crème pâtissière :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lait</td>
<td>1000 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre</td>
<td>200 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaune d’œuf</td>
<td>160 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Poudre à crème</td>
<td>90 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Pâte de cacao</td>
<td>100 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Montage et finition :</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fondant blanc</td>
<td>400 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Pâte de cacao</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sirop à 60% Brix</td>
<td>75 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Dorure œuf</td>
<td>50 g</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**REALISER :** la pâte à choux  
**COUCHER :** les éclairs  
**CUIRE :**  
**RESERVER :** sur grille  
**REALISER :** la crème pâtissière  
**GARNIR :** les éclairs  
**GLACER :**

**Croquis**
### 8 croissants et 8 pains au chocolat

<table>
<thead>
<tr>
<th>Recette (à titre indicatif)</th>
<th>Progression</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Détrempé</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Farine de Gruau</td>
<td>500 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sel</td>
<td>10 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Sucre</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Beurre</td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Levure biologique</td>
<td>25 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Eau</td>
<td>140 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Lait</td>
<td>140 g</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Tourage</strong></td>
<td>300 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Margarine de tourage</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Garniture</strong></td>
<td>16 pièces</td>
</tr>
<tr>
<td>Bâtonnets chocolat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Dorure</strong></td>
<td>50 g</td>
</tr>
<tr>
<td>Œufs</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**RÉALISER** : la détrempé (pétrissage mécanique)

**POINTER** : à température ambiante

**ROMPRE** : la pâte

**RÉSERVER** : au froid (positif ou négatif).

**BEURRE**

**TOURER**

**ABAISSE** : au rouleau ou au laminoir

**DETAILLER** : 8 croissants, 8 pains au chocolat

**FAÇONNER**

**APPÉTER** : à l’étuve

**DORER**

**CUIRE**

**RÉSERVER** : sur grille

![Diagramme des croissants et pains au chocolat]