

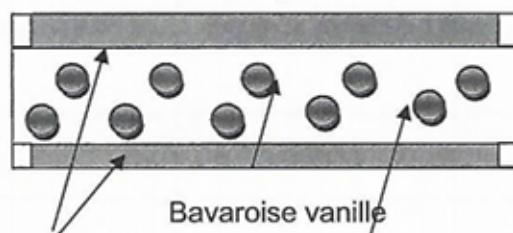
Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 4	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte framboise sur le thème de "la Saint-Valentin" (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g</p> <p><u>Bavaroise vanille</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 120 g Sucre 100 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème liquide 250 g Vanille liquide 10 g Garniture : framboise surgelée 150 g</p> <p><u>Punch Kirch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor</u> Nappage à froid 100 g Sucre semoule, sucre glace 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Framboise fraîche 50 g Amande effilée ou hachée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 100 g Colorants divers 3 g</p>	<p>RÉALISER : le biscuit cuillère nature</p> <p>COUCHER : une cartouchiere et un fond</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉALISER : la crème bavaroise</p> <p>PUNCHER</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant les billes de framboises à l'intérieur</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de : « la Saint-Valentin »</p> <p>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>

Croquis



Biscuit cuillère

Framboise bille