

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 5</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
**Entremets**

**Un framboisier (Ø 20cm) sur le thème du "salon de l'automobile"**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Génoise</b> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine T55 90 g</p> <p><b>Crème mousseline</b> Lait 400 g Jaune d'œuf 90 g Sucre 90 g Poudre à crème 45 g Beurre 200 g</p> <p>Framboise surgelée 200 g</p> <p><b>Punch Framboise</b> Sirop à 60°Brix (fourni) 150 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><b>Finition et Décor</b> Nappage blond 100 g Sucre semoule, sucre glace 50 g Glucose 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 Colorant divers 3 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> : la génoise nature</p> <p><b>CUIRE</b> : en cercle ou en moule</p> <p><b>RÉALISER</b> : la crème mousseline</p> <p><b>PUNCHER</b> : au sirop framboise</p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets (4,5 cm de hauteur et Ø20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le rhodoïd, fond et milieu de génoise, garniture crème mousseline et framboises à l'intérieur suivant le schéma</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libre sur le thème du : <b>« salon de l'automobile »</b></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**

