

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 8</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**  
**Entremets**

**Entremets aux poires (Ø 20 cm)**  
**sur le thème du « salon de l'automobile »**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<b>Génoise</b>		<b>RÉALISER</b> : la génoise nature
Œuf entier	200 g	
Sucre	125 g	<b>MOULER</b> : dans le cercle de 20 cm de
Farine	125 g	
		<b>CUIRE</b>
<b>Crème mousseline</b>		<b>RÉALISER</b> : la crème mousseline
Lait	250 g	
Jaune d'œuf	40 g	<b>COUPER</b> : la génoise en trois épaisseurs
Sucre	65 g	
Poudre à crème	25 g	<b>PUNCHER</b>
Beurre	125 g	<b>MONTER</b> : en cercle l'entremets
Vanille liquide	7 g	
<b>Garniture</b>		<b>GARNIR</b> : de crème mousseline
Poire (consERVE)	200 g	<b>PARSEMER</b> : de morceaux de poires
<b>Punch Poire</b>		<b>FINITION</b> : Disposer un disque de pâte d'amande sur l'entremets.
Sirap à 60°Brix (fourni)	200 g	
Alcool de poire	20 g	<b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libre sur le thème du :
		<b>« salon de l'automobile »</b>
<b>Finition et décor</b>		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 ...).
Sucre semoule	200 g	
Glucose	40 g	
Couverture (ivoire, lacté, noir)	250 g	
Poire (consERVE)	150 g	
Amande effilée ou hachée	50 g	
Pâte d'amande (33%)	200 g	
Colorants divers	5 g	

**Croquis**

