

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	<b>SUJET 9</b>	Durée : 7 heures Coefficient : 11

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

**Entremets « Tutti Frutti » (Ø 20 cm)**  
**sur le thème de la « coupe d'Europe de football 2016 »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Génoise nature</b> Œuf entier 150 g Sucre 90 g Farine 90 g</p> <p><b>Crème mousseline</b> Lait 400 g Jaune d'œufs 60 g Sucre 120 g Poudre à crème 48 g Beurre 200 g</p> <p><b>Garniture et décor</b> Framboise fraîche 50 g Kiwi 2 pièces Abricot sirop 100 g Fraise fraîche 250 g Banane 1,5 pièce Ananas boîte 100 g Framboise fraîche 10 g Groseille grappe 20 g</p> <p><b>Punch Kirsch</b> Sirop à 60° Brix (fourni) 220 g Kirsch 20 g</p> <p><b>Finition et Décor</b> Nappage abricot 150 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Amande effilée 50 g Pâte d'amande (33%) 100g Colorants divers 5 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> : la génoise nature</p> <p><b>GARNIR</b> : le moule</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉALISER</b> : la crème mousseline</p> <p><b>MONTER</b> : l'entremets en cercle Ø 20 cm et 4.5 cm de hauteur, fruits apparents sur le côté</p> <p><b>PUNCHER</b> : (Sirop fourni par le centre)</p> <p><b>GARNIR</b> : l'entremets de crème mousseline et de fruits coupés (en réserver pour le décor)</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> : libre sur le thème de la : <b>« coupe d'Europe de football 2016 »</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> <p><b>RÉSERVER</b> : au frais</p>

**Croquis**

