

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets Charlotte Cardinal

Charlotte Cardinal sur le thème « Carnaval » (Ø 20 cm)

Recette (à titre indicatif)			Progression
Biscuit cuillère			
Blanc d'œuf	g	120	REALISER : le biscuit cuillère
Jaune d'œuf	g	80	COUCHER : à la poche (une cartouchiere et deux disques de diamètre 18 cm)
Sucre	g	100	
Farine	g	100	CUIRE :
Vanille liquide	Q.S.		PUNCHER :
Sucre glace	g	30	
Bavaroise vanille			REALISER : la crème bavaroise vanille
Lait	L	0.250	Mettre au froid
Sucre semoule	g	50	A 40°C incorporer la crème fouettée
Jaune d'œuf	g	60	MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) aussitôt
Gélatine (200 Bloom)	g	6	
Vanille gousse	U	½	Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit et en mettant 2 fonds de biscuit à l'intérieur et en disposant des morceaux de poires et des framboises à l'intérieur
Crème fouettée	L	0.250	
Sirop à 30°			FINITION & DÉCOR : libres sur le thème du « Carnaval » en utilisant le reste de crème bavaroise ainsi que les matières premières mises 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 ...).
Sirop	g	150	
Alcool de poire	g	10	
Garniture et décor			
Poire au sirop	Bte 4/4	1/2	
Framboise surgelée	g	100	
			Mis à disposition (QS) : Glaçage neutre, Amande, Cacao poudre, Sucre semoule, sucre glace, Blanc d'œuf, vinaigre blanc, Glucose, Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noir), Pâte d'amande décor, Colorants divers

