

Session 2011	Code : 500 22136	Page 3 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES		Durée : 7 heures Coefficient : 11 <b>SUJET N°2</b>

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

**Charlotte aux fruits rouges sur le thème de « la fête des pères » (20cm Ø)**

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise Nature :</u> Lait 250 g Jaune d'oeuf 60 g Sucre 50 g Gélatine feuille (200 bloom) 6 g Crème fouettée 300 g Garniture : fruits-rouges (surgelés) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Punch Framboise:</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Alcool de framboise 20 g</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Glaçage neutre 100g Nappage blond 120g Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œuf, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Fruits rouges frais (fraises, framboises, mûres, groseilles) 250 g Amande effilée ou hachée QS Beurre, QS Pâte d'amande (33%) QS Colorants divers QS</p>	<p><u>REALISER :</u> le biscuit cuillère nature <u>COUCHER :</u> 1 bande de biscuit (cartouchière) + 1 disque Ø 18 cm <u>CUIRE :</u></p> <p><u>REALISER :</u> la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER :</u> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets (préalablement chemisé avec le biscuit) avec la crème bavaroise et les fruits rouges</p> <p><u>FINITION &amp; DÉCOR :</u> libres sur le thème de «la fête des pères» 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**

