

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| PILOTAGE NATIONAL | Session 2010 | Code : 500-221 36 | Page : 3 / 7 |
| EXAMEN : CAP SPÉCIALITÉ : PÂTISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES | | | Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 02 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Charlotte aux poires sur le thème de la « Saint Valentin » Ø 20 cm

| Recettes (à titre indicatif) | | Progression |
|----------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Biscuit cuillère nature :</u> | | |
| Blanc d'oeuf | 120 g | <u>REALISER</u> : le biscuit cuillère nature |
| Sucre | 100 g | |
| Jaune d'oeuf | 80 g | <u>COUCHER</u> : une bande et demi (cartouchière) et 2 fonds de Ø 18 cm |
| Farine | 100 g | |
| Sucre glace | Q.S | <u>SAUPOUDRER</u> de sucre glace |
| <u>Crème bavaroise vanille :</u> | | |
| Lait | 250 g | <u>CUIRE</u> |
| Gousse de vanille | 1 pièce | |
| Jaune d'oeuf | 80 g | <u>PUNCHER</u> |
| Sucre semoule | 100 g | |
| Gélatine (180 bloom) | 6 g | <u>REALISER</u> : la crème bavaroise vanille |
| Crème liquide | 250 g | |
| Garniture : ½ poire au sirop | 4 pièces | <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. |
| <u>Punch kirsch :</u> | | |
| Sirop à 60° Brix | 150 g | |
| Alcool de poire | 40 g | <u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème « La Saint Valentin » |
| <u>Finition et décor :</u> | | |
| ½ poire au sirop | 5 pièces | 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 comet ...). |
| Nappage blond | 100 g | |
| Sucre semoule, sucre glace | | |
| Blanc d'oeuf, vinaigre blanc | QS | |
| Glucose | QS | |
| Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) | QS | |
| Amandes effilées ou hachées | QS | |
| Beurre | QS | |
| Pâte d'amandes (33 %) | 200 g | |
| Colorants divers | QS | |

Croquis indicatif

