

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Craqueline (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « LE CIRQUE »**

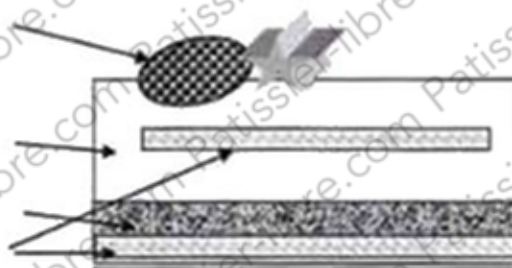
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Dacquois noisettes</p> <p>Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 30 g Noisettes en poudre 70 g Sucre glace 70 g Fécule de pommes de terre 30 g</p> <p>Praliné croustillant</p> <p>Couverture lactée 50 g Praliné 160 g Pailleté feuilletine 90 g</p> <p>Bavarois au gianduja</p> <p>Jaune d'œuf 60 g Sucre semoule 30 g Lait entier 250 g Gélatine 4 g Gianduja 150 g Crème fleurette 250 g</p> <p>Décor</p> <p>Poudre de cacao 50 g Noisettes émondées 20 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 20 g Sucre glace 50 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g</p>	<p>RÉALISER le biscuit, parsemer de noisettes préalablement concassées grossièrement</p> <p>DRESSER 2 cercles de 18 cm de diamètre</p> <p>CUIRE</p> <p>CONFECTIONNER le praliné croustillant, puis le répartir uniformément sur le fond de biscuit refroidi</p> <p>RÉSERVER</p> <p>RÉALISER la crème bavaroise au gianduja</p> <p>MONTER l'entremets en cercle (diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm)</p> <p>RÉSERVER au grand froid</p> <p>DÉCERCLER puis saupoudrer l'entremets de cacao</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « LE CIRQUE »</p> <p>À 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 secs, une inscription au cornet ...)</p>

Décoration libre

Bavaroise au gianduja

Croustillant gianduja

Dacquoise aux noisettes



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 1

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11