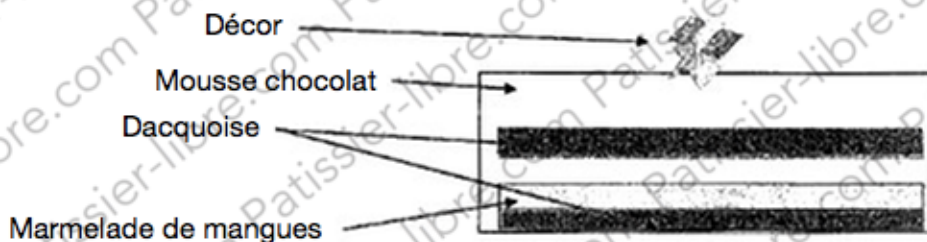


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Entremets mangue chocolat (Ø 20 cm)
sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Dacquoise noisettes</p> <p>Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisettes 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p>Marmelade de mangues</p> <p>Mangue en cubes surgelée 200 g Beurre 50 g Sucre roux 50 g Passoa 30 g</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Couverture noire 300 g Crème fouettée 600 g</p> <p>Décors</p> <p>Glaçage chocolat 100 g Nappage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER la dacquoise noisettes</p> <p>DRESSER 2 fonds de 18 cm de diamètre</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille</p> <p>RÉALISER la marmelade de mangues</p> <p>REFROIDIR</p> <p>RÉALISER la mousse au chocolat Faire fondre la couverture au bain-marie (50°C maximum) Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet Finir à la Maryse et monter l'entremets aussitôt</p> <p>GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>REFROIDIR ET RÉSERVER</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS » 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, une inscription au cornet ...).</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 23

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11