

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### ABRICOTIER (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Génoise</b> Œuf 200 g Sucre 125 g Farine 100 g Fécule 25 g</p> <p><b>Crème mousseline</b> Lait entier 500 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 150 g Poudre à crème 50 g Beurre 250 g</p> <p><b>Sirop Kirsch</b> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Kirsch 20 g</p> <p><b>Garniture</b> Abricots au sirop 300 g</p> <p><b>Décor</b> Amandes hachées 100 g Nappage neutre 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Glucose 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> la génoise</p> <p><b>DRESSER</b> 2 disques de 18 cm de diamètre</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème mousseline</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20 cm de diamètre)</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant : <b>« LE CIRQUE »</b></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, une inscription au cornet ...)</p>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°25

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11