

Session 2016	Code : 500 22136	Page 4 sur 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PÂTISSIER Épreuve : EP2 - FABRICATION DE PÂTISSERIES	SUJET 10	Durée : 7 heures Coefficient : 11

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
Entremets

Entremets chocolat noisette (Ø 20cm) sur le thème de la « Saint-Valentin »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Dacquoise noisette Blanc d'œuf 125 g Sucre semoule 35 g Sucre glace 90 g Poudre de noisette 75 g Fécule de pommes de terre 20 g</p> <p>Praliné croustillant Couverture lactée Praliné noisette 30 g Pailleté feuilletine 120 g 60 g</p> <p>Mousse chocolat base crème montée Couverture noire 250 g Crème fouettée 500 g</p> <p>Finition et décor Glaçage chocolat 300 g Noisette entière 30 g sucre glace 50 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 250 g Amande effilée 50 g Beurre 50 g Pâte d'amande (33%) 100 g Sucre semoule 50 g</p>	<p>RÉALISER : la dacquoise noisette</p> <p>COUCHER : 2 fonds de 18 cm de diamètre</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉALISER : le praliné croustillant. Fondre la couverture au bain marie (50°C maximum). Ajouter le praliné, remuer et ajouter le pailleté feuilletine. Étaler aussitôt sur le fond de biscuit.</p> <p>RÉALISER : la mousse 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>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm). Mettre au grand froid.</p> <p>GLACER : l'entremets</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème de : « la Saint-Valentin » 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

