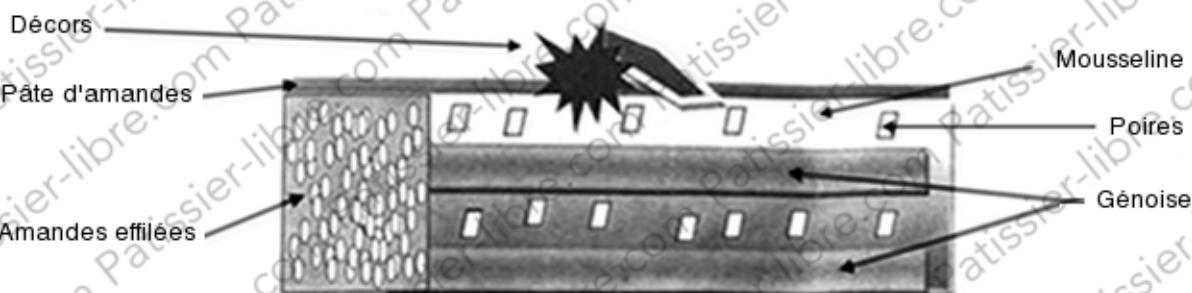


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Ambassadeur aux poires (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Génoise aux amandes</p> <p>Farine 120 g Beurre fondu 50 g Œuf 200 g Sucre 80 g Poudre d'amandes 40 g</p> <p>Crème mousseline vanille</p> <p>Lait 300 g Jaune d'œuf 60 g Sucre 60 g Poudre à crème 40 g Beurre 150 g Vanille ½ gousse</p> <p>Garniture</p> <p>Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Poires au sirop 150 g Eau de vie de poire 20 g</p> <p>Finition</p> <p>Poires au sirop 100 g Pâte d'amandes 100 g Colorant vert QS Couverture (noir, lacté, ivoire) 300 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Amandes effilées 150 g</p>	<p>RÉALISER la génoise</p> <p>CUIRE la génoise</p> <p>RÉALISER la crème mousseline</p> <p>PUNCHER avec le sirop fourni par le centre</p> <p>GARNIR de crème mousseline et de morceaux de poires</p> <p>FINITION Recouvrir le dessus de l'entremets avec la pâte d'amandes Masquer les bords et appliquer les amandes effilées colorées</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »</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°14

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11