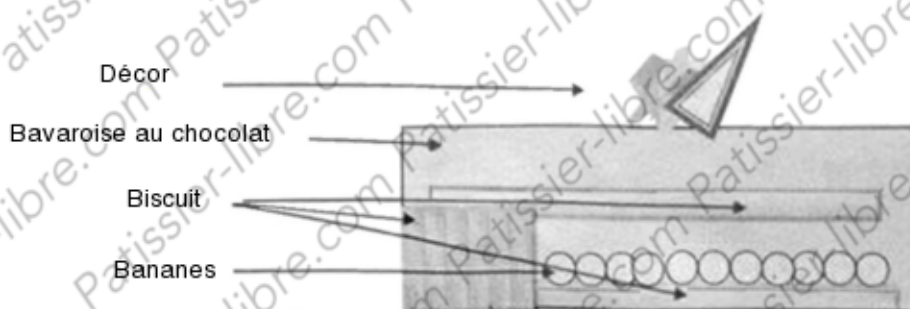


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Entremets chocolat / banane (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Bavaroise chocolat</u> Lait entier 250 g Couverture noire 100 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 60 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème fouettée 300 g</p> <p><u>Garniture</u> Bananes 200 g Jus de citron 1 pièce</p> <p><u>Décor</u> Glaçage miroir chocolat 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouchiere et deux disques de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaroise</p> <p><u>TAILLER et CITRONNER</u> les bananes</p> <p><u>CHEMISER</u> le cercle avec la cartouchiere</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« 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, une inscription au cornet ...)</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 16

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11