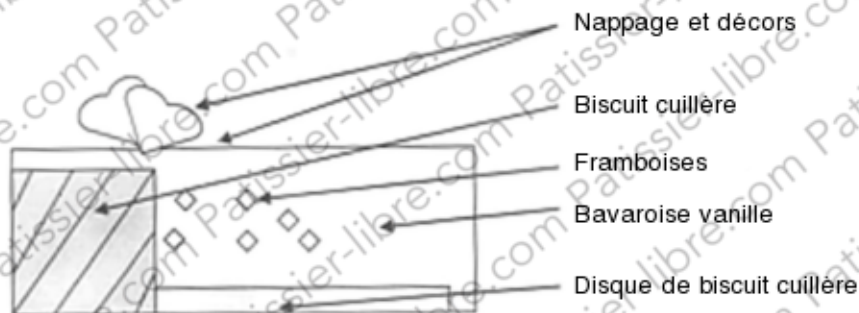


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Charlotte aux framboises (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

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 Vanille</u> Lait entier 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine 200 Bloom 5 g Crème fouettée 250 g Vanille liquide 20 g</p> <p><u>Garniture</u> Framboises surgelées 200 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g</p> <p><u>Décors</u> Glaçage neutre 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Couverture (ivoire, lait et noire) 300 g Pâte d'amandes 22% 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> une cartouche et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème anglaise vanille gélifiée</p> <p><u>FILMER et REFROIDIR</u></p> <p><u>MONTER</u> la crème fouettée</p> <p><u>RÉALISER</u> la bavaroise</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle diamètre 20 cm. hauteur 4,5 cm Chemiser de rhodoïd l'intérieur du cercle. Monter l'entremets préalablement chemisé de biscuit avec la bavaroise et les framboises Lisser et passer au surgélateur, puis réserver au froid</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« LA BANDE DESSINÉE »</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 comet ...)</p>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 18

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11