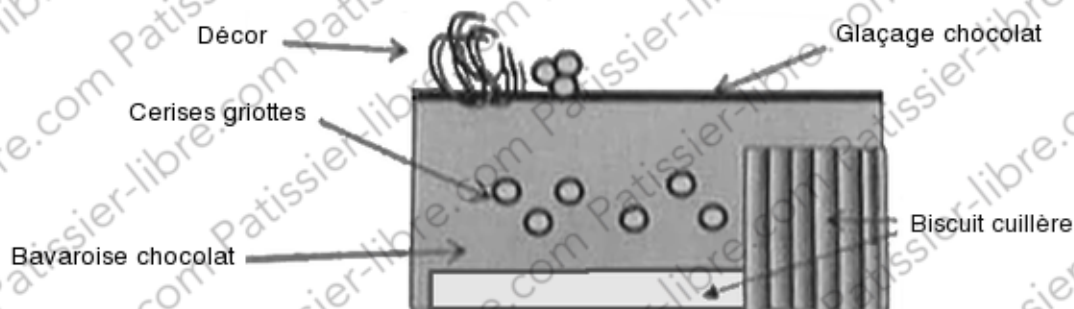


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Bavaroise chocolat / cerises griottes (Ø 20 cm) sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b></p> <p>Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Blanc d'œuf 120 g Farine 100 g</p> <p><b>Bavaroise chocolat</b></p> <p>Lait 300 g Sucre 150 g Jaune d'œuf 110 g Pâte de cacao 80 g Gélatine 200 Bloom 6 g Crème fouettée 300 g</p> <p><b>Punch</b></p> <p>Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Cerises griottes 100 g</p> <p><b>Décor</b></p> <p>Glaçage chocolat 100 g Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 50 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> une cartouche et un disque de 18 cm de diamètre</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> l'appareil à bavaroise chocolat</p> <p><b>CHEMISER</b> le cercle avec le biscuit cuillère</p> <p><b>IMBIBER</b> les biscuits</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets avec la bavaroise chocolat en disposant des cerises à l'intérieur, lisser</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid négatif</p> <p><b>GLACER</b> avec le glaçage chocolat (fourni)</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° 19

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11