

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

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

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit cuillère Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine 100 g</p> <p>Bavaroise vanille Lait entier 250 g Sucre semoule 50 g Jaune d'œuf 100 g Gélatine feuille 5 g Crème fouettée 250 g Vanille gousse ½ pièce</p> <p>Garniture Fraises 200 g</p> <p>Punch Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Eau de vie de fraise 20 g</p> <p>Décor 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 100 g Colorants divers QS</p>	<p>RÉALISER le biscuit cuillère DRESSER une cartouchiere et un disque de 18 cm de diamètre CUIRE</p> <p>RÉALISER la crème anglaise vanille gélatinée FILMER et REFROIDIR MONTER la crème fouettée RÉALISER la bavaroise GARNIR le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm Chemiser de rhodoid l'intérieur du cercle Monter l'entremets préalablement chemisé de biscuit avec la bavaroise et les fraises. Lisser et passer au surgélateur puis réserver au froid</p> <p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « 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>
	<p>Nappage et décors</p> <p>Biscuit cuillère</p> <p>Fraises</p> <p>Bavaroise vanille</p> <p>Disque de biscuit cuillère</p>

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 20

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11