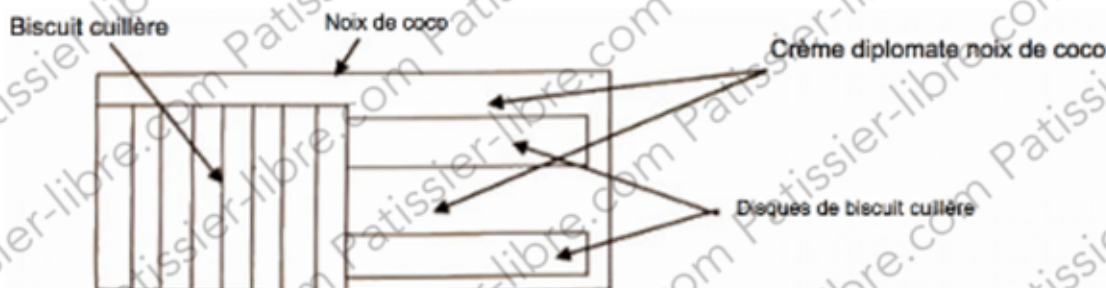


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

### Blancheur des îles (20 cm diamètre) sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère nature</b></p> <p>Blanc d'œuf 150 g Sucre semoule 125 g Jaune d'œuf 100 g Farine 125 g</p> <p><b>Crème diplomate noix de coco</b></p> <p>Lait entier 350 g Lait de coco 350 g Sucre semoule 140 g Jaune d'œuf 140 g Poudre à crème à chaud 70 g Gélatine 200 bloom 6 g Crème liquide UHT 500 g Vanille gousse 1 pièce</p> <p><b>Punch rhum</b></p> <p>Sirup à 60°Brix (fourmi) 200 g Rhum 20 g</p> <p><b>Finition et décor</b></p> <p>Pâte d'amandes (33%) 200 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 100 g Couverture (fondante, lactée, ivoire) 300 g Citron vert 1 pièce Noix de coco râpée 150 g Vanille gousse 1 pièce</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>COUCHER</b> la cartouchiere (saupoudrée de noix de coco + deux disques de 18 cm)</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉALISER</b> la crème pâtissière noix de coco</p> <p><b>RÉSERVER 400 g de crème pâtissière noix de coco pour les roulades</b></p> <p><b>GÉLIFIER</b> le reste de la crème pâtissière et réserver au froid</p> <p><b>MONTER</b> la crème liquide</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème diplomate noix de coco</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de 20 cm de diamètre), réserver au surgélateur.</p> <p><b>SAUPOUDRER</b> de noix de coco</p> <p><b>DÉCERCLER</b></p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;"><b>« LA BANDE DESSINÉE »</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° 24

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11