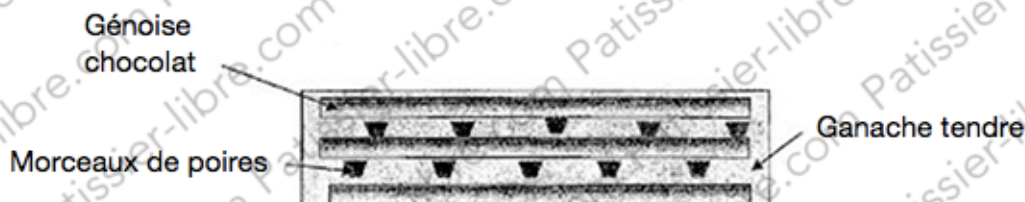


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

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

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Génoise chocolat</b></p> <p>Œuf 200 g Sucre 125 g Farine T55 60 g Fécule 50 g Cacao en poudre 15 g</p> <p><b>Ganache</b></p> <p>Crème liquide 240 g Beurre 15 g Glucose 30 g Couverture noire 64% 225 g</p> <p><b>Sirop</b></p> <p>Eau 250 g Sucre 250 g Vanille liquide QS</p> <p><b>Garniture</b></p> <p>Poires au sirop 200 g</p> <p><b>Décors</b></p> <p>Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Glaçage neutre 200 g Glaçage chocolat miroir 200 g Chocolat de couverture (ivoire, lactée, noire) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><b>RÉALISER</b> la génoise chocolat et dresser 3 disques de 18 cm</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille <b>RÉALISER</b> le sirop</p> <p><b>DÉTAILLER</b> 1 fond avec le cercle à entremet et 2 ronds de 19 cm de diamètre (pour intérieur)</p> <p><b>CHEMISER</b> avec un rhodoïd le cercle <b>ÉGOUTTER</b> les poires</p> <p><b>RÉALISER</b> la ganache</p> <p><b>MONTER</b> l'entremets en alternant les couches de génoise imbibée, de ganache et de poires (cercle de 20 cm, hauteur 4,5 cm)</p> <p><b>LISSER</b> avec la ganache <b>RÉSERVER</b> au froid</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> 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>



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 26

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11