

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

**Entremets à l'ananas (Ø 20 cm)  
sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »**

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b>Biscuit cuillère</b> Blanc d'œuf 120 g Sucre semoule 120 g Jaune d'œuf 80 g Farine 120 g</p> <p><b>Crème bavaroise ananas</b> Pulpe d'ananas 250 g Sucre semoule 75 g Jaune d'œuf 40 g Crème fleurette à 35% 250 g Gélatine 200 Bloom 7 g</p> <p><b>Sirop</b> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Rhum 10 g</p> <p><b>Garniture</b> Tranche d'ananas 200 g</p> <p><b>Décor</b> Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (noire, lacté, ivoire) 300 g Pâte d'amandes (33%) 300 g Colorants divers QS Glaçage neutre 100 g</p>	<p><b>RÉALISER</b> le biscuit cuillère</p> <p><b>DRESSER</b> un fond de Ø 20 cm et un fond de Ø 18 cm</p> <p><b>CUIRE</b></p> <p><b>RÉSERVER</b> sur grille</p> <p><b>RÉALISER</b> la crème bavaroise</p> <p><b>REFROIDIR</b></p> <p><b>MONTER</b> l'entremets dans le cercle de diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><b>RÉSERVER</b> au froid négatif</p> <p><b>FINITION &amp; DÉCOR</b> Recouvrir d'un disque de pâte d'amandes. Décor libre 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>

Disque pâte d'amandes

Biscuit cuillère

Crème bavaroise ananas

Ananas chemisés

Biscuit cuillère



Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N°27

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11