

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

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

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit « Succès »</u> Blanc d'œuf 100 g Sucre semoule 85 g Poudre d'amandes 50 g Sucre glace 50 g</p> <p><u>Crème au beurre</u> Sucre semoule 270 g Sirop de glucose 30 g Eau 90 g Œuf 170 g Beurre 400 g Pâte de pistaches 40 g</p> <p><u>Finition</u> Amandes hachées 100 g Pistaches hachées 50 g</p> <p><u>Décors</u> Sucre glace 100 g Sucre semoule 100 g Glucose 100 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 150 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit « Succès »</p> <p><u>DRESSER</u> 2 disques de diamètre 20 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème au beurre</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets de diamètre 20 cm</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> recouvrir les côtés et le dessus avec les fruits secs torréfiés et décorer sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« 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° 29

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11