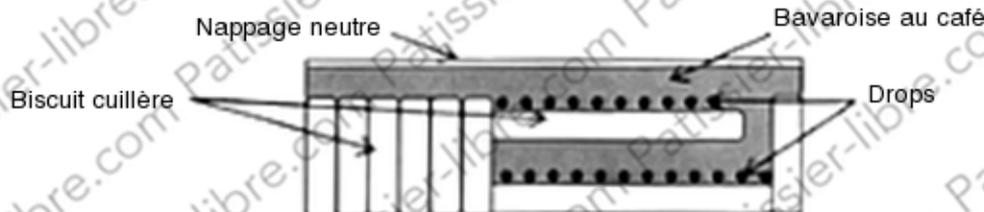


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Charlotte au café (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « LE CIRQUE »

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit à la cuillère</u> Blanc d'œuf 150 g Sucre 150 g Jaune d'œuf 100 g Farine 130 g Drops de chocolat 80 g</p> <p><u>Crème bavaoise au café</u> Lait 250 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 125 g Gélatine 200 Bloom 8 g Extrait de café 40 g Crème fouettée 400 g</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60°Brix (fourni) 200 g Extrait de café 10 g</p> <p><u>Décor</u> Glaçage neutre 100 g Sucre semoule 100 g Sucre glace 100 g Glucose 50 g Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) 300 g Pâte d'amandes décor 100 g Colorants divers QS</p>	<p><u>RÉALISER</u> le biscuit à la cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> 2 disques de Ø 18 cm et une cartoucière</p> <p><u>PARSEMER</u> les disques de Ø 18 cm avec des drops</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème bavaoise au café</p> <p><u>GARNIR</u> le cercle diamètre 20 cm, selon le schéma</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> libres sur le thème suivant :</p> <p style="text-align: center;">« LE CIRQUE »</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° 10

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11