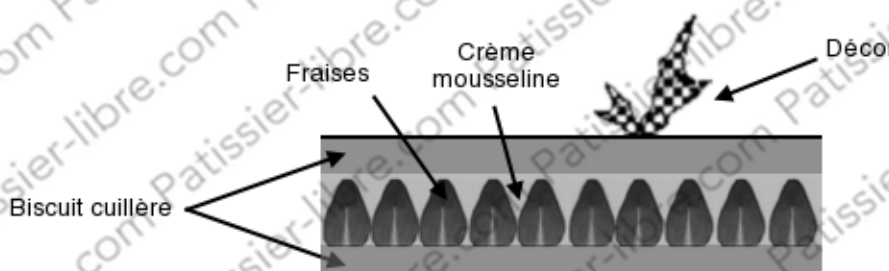


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Fraisier (Ø 20 cm)	
sur le thème suivant : « L'ANNIVERSAIRE D'UN ENFANT DE 6 ANS »	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blanc d'œuf 90 g Sucre 90 g Jaune d'œuf 60 g Farine 75 g Sucre glace QS</p> <p><u>Crème mousseline</u> Lait 350 g Jaune d'œuf 80 g Sucre 120 g Poudre à crème 50 g Beurre 200 g Vanille gousse ½ pièce</p> <p><u>Punch</u> Sirop à 60° Brix (fourni) 200 g Kirsch 20 g</p> <p><u>Garniture</u> Fraises fraîches 350 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 cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> sur grille</p> <p><u>RÉALISER</u> la crème mousseline</p> <p><u>PUNCHER</u> le biscuit</p> <p><u>MONTER</u> l'entremets en cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> 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>
 <p>Le diagramme illustre la structure d'un entremets fraisier. On voit une base de biscuits cuillère, une couche de crème mousseline, une garniture de fraises, et un décor en forme de drapeau à damier.</p>	

Session 2017

Code : 500 22 136

Page : 3 / 7

EXAMEN : CAP Pâtissier

SUJET N° 11

Durée : 7 heures

ÉPREUVE : EP2 - Fabrication de pâtisseries

Coefficient : 11